



4869 1/2 18

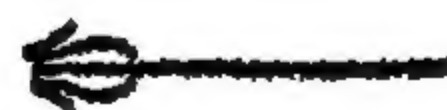


٨٢٩٨

كتاب



وانسنا الطباخين



طبع في بيروت بالمطبعة الادبية وعلى نفقتها سنة ١٨٨٥



# مقدمة

حمدًا لمن غذى مخلوقاته بمخلوقاته وهدى الانسان الى اقواله حفظًا لمحياته  
وقيامًا بواجباته . اما بعد فلما كان لا بد للانسان من الغذاء كان فن الطباخة شير  
الفنون لمزيد الاحتياج اليه وافضل الموضوع المتجاليه فهو حياة الانسان وعندنا  
ان هذا الفن مقدم على صناعة الطب السامية فانه اعم منها واولى فاذا صحت الطباخة  
وحسن تناولها قد تسد الباب في وجه الطب واننا نعجب ممن يستغف بالطباخة  
بعد ان توقف عليها حسن الصحة وصفاء العيش معًا على اننا نرى الانسان يكدر  
ويسعى ويبدل الدرهم والدينار اصلاً لغذائه وهو مع ذلك يفرض هذه  
المهمة الى جارية غبية وبجولة الى عهدة خادمة في بالبحري بلية فلم السعي وحشد  
الاموال وانت تبذلها يا صاح في طعام يوليك الاعلال هذا وفي صناعة  
الطباخة اقتصاد وفير فمن احسن الادارة واحكم الصناعة افاد الاجسام  
والاموال معًا ذلك كله يوضح ما تراه في هذا الكتاب من الفوائد اذ قد  
اودعنا شيئاً مما ائلفت عليه اقطارنا الشرقية من اشكال الاطعمة والاشربة  
واشياء مما عولت عليه الاقطار الاجنبية في طباحتها فقد ارتقى اقوام من  
الاجانب في سلم التقدم فرقوا الصناعة فبلغت اعلى الدرجات من ذلك صناعة  
الطباخة عندهم فانها من صناعة العمران التام لمراعاتهم سلامة اجسامهم وتانهم  
ما كلاً وترفهم عيشاً ولما كانت اقتفاء المحسن حسناً رابنا جمع هذا الكتاب  
الذي اخذنا الكتاب الاول منه عن اشهر الكتب الاجنبية والكتاب الاخر  
عن الاخبارات العربية وجعلناه مثلاً لآبناء الاقطار الشرقية فينبجون على  
منواله سلامة لاجسامهم واقتصاداً لاموالهم لاسيما وان كنا والحيوان واحداً في  
احتياجنا الى الغذاء فمع ذلك ينبغي ان تتميز عنه باعدادنا الاطعمة وطرق تناولها  
فلا يليق بالانسان ان يتناول كالحيوان كما انه وان كان قد خلق الانسان عرباناً



والحيوان غير عربيان فمع ذلك قد رقي الانسان صناعة الخياطة فبلغت ما بلغت  
كذلك رقي صناعة الطباخة فبلغت ما نشاهد من امرها في اقطار العمران فدونتنا  
وانباع اهل السبق وان كانت طرقهم غير مألوفة عندنا فالعلم بالتكرار فكرر صنع  
الاشكال وما اشكل عليك امرة فاطلب ايضاحه من اهل الصناعة فان اهل  
المعارف يدركون مبادي الصناعة ولكم قد يقصرون في العمل فقد اخص  
العمل بمن تمرن فلهرة في الفن طرق وتخرجات لا يدركها سواهم فقد تتوقف  
الطبخة نارة على اضافة شيء من الماء واخرى على زيادة النار او تنقيصها وغيرها  
على زيادة شيء من الادام ذلك قد لا يدركه ارباب المعارف فانهم يحاكون في  
وضعهم التصانيف من يركبون الاجسام ولا يخولونها حياة ويرسمون النفوس  
ولا يعطونها الولا كما كذلك روح الطباخة وحياتها موكولان الى حلق الطباخ  
ومهارته وانا قد اعتمدنا بالاوزان على الجرام وهو نحو ثلث الدرهم والايكتو  
كرام وهو نحو ٢٢ درهم والكيلو جرام وهو ٢٢٢ درهم والاقية وهي ٦٠ درهماً  
والاقية هي ٤٠٠ درهماً والمحملة الجزء الاول المنطوي على الاشكال الغربية بشيء  
من ما كولاتنا الشرقية العادية خصوصاً في اقطارنا السورية ذاكرين منها الام  
وضارين عما تشترك فيه الاطعمة الشرقية بالغربية كالشوربا والمشويات  
والمقلبات الى غير ذلك وهنا اعتبارات لا بد من ذكرها منها ان الجانب  
يعتمدون على اللحوم البائنة ولا يتجانسون المختوقة ويكثر من لحم المختير  
لاسبما ما كان معلّامة ويفضلون العجل على الضان وذلك لاسباب فان الضان  
عندهم بمنزلة الماعز عندنا والعجل بمنزلة الضان فلو كانت اغنامهم كاغنامنا  
لفضلوها على ما سواها من اللحوم واما الملح من المختير عندهم فان كان شحماً فهو  
بمنزلة مسلي الدهن عندنا وان كان هبراً فهو بمنزلة مسلي الدهن واللحم معاً ونسبته  
لحم محرقصاً واما اكلهم البائت فلا سبب منها ان بلادهم باردة فلا تفسد  
اللحوم فيها سريعاً وبالعكس بلادنا فان الاطعمة واللحوم سريعة الفساد فيها  
وقد اعتمدوا في ما كولهم على زيادة النضج تسهيلاً للهضم واعتمدنا الدسامة وذكا

الرائحة ولذا لم نبالغ فيه وعوضوا عن ذلك بما اصطنعوا لما اكلوا منهم من الثواب  
والسلطات هذا وبلادهم تقطع اكثر من بلادنا وتقطع بلادنا شتاء اكثر من  
الصيف ذلك لبرودة الهواء ولذا كان سكان الاقطار الحارة اهل زهد في الماكول  
دون الاقطار الباردة وقد رغب اهل بلادنا في الماكل الخفيفة كما بالحضرة  
فاكثروا منها وقللوا من اكل اللحومات فاكثروا من ثم من اكل العدس  
لانه اكثر غذاء من سائر المحبوب ويسد مسد اللحوم فلا تعجب ما يتلف  
عليه اهل قطر من مأكول ومشروب فقد يكون اما لا حياجهما واما لكثرة وجوده  
في قطرها وللمنفعة طيبة في مزاجهم فقد يتلف سكان جهات ترشيس من الضرورية  
على استعمال زيت الخروع بدلا من زيت الزيتون ولولا ما اتبعوا به ابلاب المحببات  
في ارضهم العفنة ويتلف اهل الهند وتلك الاقطار على اكل الارز لما به من  
خاصة القبض فعلى ان ناهب الاطعمة عن ما استطاع عليه اهل بلاد الهند  
تلك خير الطرق ولا نزدري بها ولا بمتناولها فاعلى الذوق جدل فاد استعجب  
الاوربي من تناولنا اللحوات ترانا اكثر عجبا من تناولنا لحم الخنزير والحدوق وهذه  
يكن فقد عولنا على ذكر الماكولات الغربية والشرقية وكيفية تحضيرها فمن يرغب في  
الغربية يجدها في القسم الاول من هذا الكتاب ومن يرغب في الشرقية يجدها  
في القسم الثاني والله المستعان في كل امر وشان

خليل  
سركيس



# فهرس

## الكتاب الاول

١٧	( الفصل الاول ) في تدير المنزل . الكلام عن كانون الثاني
١٨	ملبوساته . مأكولاته
١٩	شهر شباط
٢٠	مأكولاته . شهر اذار
٢١	مأكولاته
٢٢	نيسان . مأكولاته
٢٣	ايار . حزيران
٢٤	جنى النبات
٢٥	تموز
٢٦	مأكولاته . تربية العصفور . فائدة . آب
٢٧	ايلول
٢٨	تشرين الاول . اعتبارات فيه
٢٩	تشرين الثاني . مأكولاته . اعتبارات فيه .
٣٠	فائدة . كانون الاول . مأكولاته
٣١	السهرة . في صناعة الاكل
٣٢	في داخلية المنزل
٣٣	في النظافة
٣٤	( الفصل الثاني ) في قاعة الاكل
٣٦	( الفصل الثالث ) في الدعوات وعدد المدعوين

٢٧	(الفصل الرابع) في الخدمة على المائدة
٢٩	(الفصل الخامس) في مسائل شتى:
٤٠	في الثوبين . في لحم القصابة
٤١	في الطائر . في الطيور العتية . في القنص
٤٢	في الخضرة . في الأدام . في البهارات والعطريات
٤٣	في بهارات مركبة . في الباقا المزينة
٤٤	في العيار . في عيار الخضرة للمرقة
٤٥	في النار والوقود . في التضيغ والعصارة
٤٦	استحضار الطعام . (الفصل السادس) أشكال الطعام للمأدب
٤٩	(الفصل السابع) في أشكال طعام العائلة
٥٣	(الفصل الثامن) في التقطيع
٥٤	في البقر والعجل
٥٦	في الغنم والأكباش
٥٧	في الطائر
٥٨	في القنص
٥٩	في الأسماك
٦١	(الجزء الثاني) في الطبخ (الفصل الأول) في المرقة
٦٢	القدر أو الطنجرة . فيما يدخل القدر
٦٣	المرقة للمأدب الفاخرة . اللحم
٦٤	في طريقة صنع المرقة
٦٥	في قشط الدهن . اعتبارات في الخضرة للمرقة
٦٦	في تلوين المرقة
٦٧	في حفظ المرقة . في إطالة الطبخ
٦٨	غيرها في المرقة

- ٦٩ ( الفصل الثاني ) في الشوربا
- ٧٠ الشوربا الفطارية . شوربا الخبز
- ٧١ شوربا العجولة . شوربا الشعيرية
- ٧٢ غيرها . شوربا التابوكا . شوربا الارز . غيرها
- ٧٣ شوربا الاززبا الحليب . شوربا الارز بعصير البنادوري . شوربا الارز . شوربا السميد . شوربا الخنز الممت
- ٧٤ غيرها . شوربا الملفوف .
- ٧٥ شوربا الخس ( الفصل الثاني ) في الشوربا الصيادية
- ٧٦ شوربا البصل
- ٧٧ شوربا البصل المعقدة بالبيض . شوربا الحبيضة
- ٧٨ شوربا الكراث . شوربا البطاطنة والكراث . شوربا عصير العدس
- ٧٩ عصير اللوباء البضاء . عصير اللوباء الحمراء . عصير البزيلة
- ٨٠ اعتبارات في شوربا العصير . الارز والشعير لشوربا العصير
- ٨١ شوربا الارز والحشائش . الارز بالحليب . اعتبارات . حريرة
- ٨٢ حراق اصبعه . شوربا السمك

### الفصل الثالث

- ٨٣ فيما يصلح من الشوربا ان يكون فطاريا او صياميا . شوربا الملفوف . غيرها
- ٨٤ شوربا الملكة . شوربا جوليان فطارية
- ٨٥ شوربا فوبان . شوربا ريعية . شوربا كارسل
- ٨٦ شوربا كرسي . شوربا الجزر الجديد
- ٨٧ شوربا الحشائش . شوربا الصل بالدهن او بالسمن او بالحليب . شوربا عصير الحبيض . شوربا الكستنا
- ٨٨ الخبز بالمرقة . غربور
- ٨٩ اعتبارات في الشوربا ( الباب الثالث ) ( الفصل الاول ) الزوم اي العصاره



## والعقيدة اي الروبة والسلسة والزينة .

- ٩١ غيرها .
- ٩٢ ( الفصل الثاني ) في العقيدة اي الروبة
- ٩٣ العقيدة الالمانية . في الروبة . عقيدة البيض . عقيدة السمن . عقيدة بالسم . الكريما
- ٩٤ ( الفصل الثالث ) في السلسة او الطرطور . اعنار
- ٩٥ غيرها . السلسة الهولندية
- ٩٦ غيرها . سلسة متردوتل
- ٩٧ في سلسة متردوتل معقدة . غيرها . سلسة السمن . الزبدة السمره
- ٩٨ في الزبدة المحرقة . طريقة في السلسة الايطالية . السلسة البهارية
- ٩٩ غيرها . سلسة بوليت . سلسة النادوري
- ١٠٠ في سلسة المايونز البيضاء . سلسة المايونز الخضراء
- ١٠١ { سلسة الرمولاد ويسمونها الشحاذه . غيرها . سلسة تانارية سلسة اسبانبولية  
وتسمى ايضا السمره
- ١٠٢ سلسة الاشالوت . سلسة البيكانت وهي الحريفة . سلسة المفرومة سلسة روبرت
- ١٠٣ في سلسة البصل الاسمر سلسة فيلوتة وتعرف بالخيلية . سلسة الالمانية
- ١٠٤ في سلسة بشامل . سلسة بلانكت . سلسة الشفرا سلسة الجنوية
- ١٠٥ في سلسة فيكتوريا . سلسة الفنس . سلسة بوفورم
- ١٠٦ { سلسة رافيكوت المفروم . سلسة دهن الانشابة . سلسة الدلان  
والسلاطين والسرطان البحري الخ . في دهن السلاطين
- ١٠٧ في دهن الحارة او اليدلان . سلسة سوينز . سلسة الكريما سلسة سورم
- ١٠٨ في الزينة . النظر المقل للزينة . الجزر زينة
- ١٠٩ في الفت . الفت الابيض الفت المحمر
- ١١٠ في البصل زينة . البصل الابيض . البصل المحمر البصل المحمد
- ١١١ البطاطة . البطاطة المسلوقة . البطاطة محرقصة البطاطة مقلية . النوبيا البيضاء

- ١١٢ في الاربعاء . في المنوف . بلا سباناخ
- ١١٣ في الهندا . الحبيض . البقدونس مقلبا
- ١١٤ في عرف الديك وكلاه . كد الطيور . النطر . قطع الخبز المقلبي
- ١١٥ في الزينة الغنية . الخاتمة . (الباب الرابع) الفصل الاول في الشي والقي والتخدير
- ١١٦ ( الفصل الثاني ) في المحبرات وهو الشي على المصبع
- ١١٨ ( الفصل الثالث ) في القلي
- ١١٩ ( الفصل الرابع ) في روبة القلي
- ( الفصل الخامس ) مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه ( الباب الخامس )
- ١٢٠ ( في المأكولات المقبلة المسماة حواشي الصفرة وحواضرها . الفجل . الزبدة
- ١٢١ في الكرنيشون . في الجنون الزيتون . الانشاية . السردين
- ١٢٢ البيدلان الحيار . الارضي شوكة . المكبوسات المشككة . سلطة الخيار . الشوند
- ١٢٣ في البطيخ . الارضي شوكي بالسلسة البهارية . لب الخبز . المقانق
- ١٢٤ ( الباب السادس ) في لحم البقر ( الفصل الاول ) في المسلوق
- ١٢٤ في المسلوق المزين . المسلوق
- ( المسلوق بالسلسة الحريفة . المسلوق بسلسة البنادوري . المسلوق بالسلسة
- ١٢٥ ( الطليانية . المسلوق المحمر . المسلوق بالبقدونس
- ١٢٦ المسلوق بالبطاطة . مفروم المسلوق . سنبرسك المسلوق
- ١٢٧ سلطة المسلوق . المسلوق على المودة ساخنا
- ١٢٨ لحم الثور على المودة باردا . اعتبارات في لحم البقر على المودة
- ١٢٩ المسلوق بطريقة بوليت . المسلوق بطريقة برجوازية
- ١٣٠ المسلوق بسلسة بوفورم . المسلوق المخمر . الفتك
- ١٣١ المسلوق على الطريقة الالمانية المسلوق على الطريقة الانكليزية ضلع البقر مكبوسا
- ١٣٢ قلب الثور على المودة . لسان البقر . غيرها . اعتبار
- ١٣٣ حلك الثور . غيرها . ذنب الثور



١٣٤ غيرها

١٣٥ } غيرها على طريقة سنت منهاد . ذنب البقر مقليا . الكرش على طريقة قايح  
الكرش بالبوليت

١٣٦ الكرش على الطريقة الليونية . غيرها . كلى البقر مقليه

١٣٧ غيرها (فصل في مشوي البقر) ضلع البقر مشوية . اعبارات في مشوي لحم النصابة

١٣٨ المتل المشوي . غيرها . سميسكة البقر مشوية

١٣٩ سميسكة البقر بالنظر . غيرها

١٤٠ غيرها . اللحم الذي ما بين الضلوع بالطاظة . بفتك بالطاظة

١٤١ البفتك على الطريقة الانكليزية البفتك بد من الانشاية السميسكة مقليه بانظر

١٤٢ } السميسكة بالزيتون . اعبارات في المهرات . مفروم السميسكة بالسلة  
الحريفة . كبد البقر الباب الثامن في العجل

١٤٣ المشوي منه . المتل الفوقي . اللحم ما بين الذنب والكل العجل بالبلاكت

١٤٤ غيرها . لحم العجل على الطريقة البرجوازية

١٤٥ غيرها . لحم العجل على الطريقة البرجوازية بارداً . متل العجل مكوساً

١٤٦ اللحمية المحيرة . غيرها . كستلاتة العجل مشوية وملتونة بمحموق المحز

١٤٧ الكستلاتة المقليه . كستلاتة العجل بالسلة الحريفة . الكستلاتة بسلة

مردوتل . الكستلاتة بسلة البنادورى . الكستلاتة على الطريقة المبلانية

١٤٨ الكستلاتة على الطريقة الانكليزية . الكستلاتة المقليه بالنظر . الكستلاتة بالجزر

١٤٩ و ١٥٠ الكستلاتة الملفوفة بالورق

١٥٠ الكستلاتة بالحشائش الناعمة . شراحي العجل بالحشائش الناعمة . قصص

العجل على الطريقة البروفنسالية

١٥١ القصص بالبوليت . القصص ملتونة مقليه . النصص بالكارى

١٥٢ القصص بالماريناد

١٥٣ لوزة العجل . اللوزات مشكوكة

١٥٤ اللوزات العجل على الطريقة الانكليزية اللوزات بالعسل اللوزات مشكلة الصف  
اللوزات بالامانية . اللوزات بالاسبانية . اللوزات بالبليت . راس العجل  
١٥٥ غيرها

١٥٦ تخضير النخاع . راس العجل بسلسلة بوقورم . الراس بالبليت . غيرها  
١٥٧ راس العجل مشقوعاً بالماريناد . لسان العجل . في الحمراء ( اورثة العجل )  
١٥٨ هشة العجل ( او غلاق الامعاء ) غيرها

١٥٩ مقادم العجل في لبليت غيرها . منادم العجل مقلية . غيرها . نخاع العجل بالخمر  
١٦٠ غيرها . النخاع بالسمن . غيرها

١٦١ كلى العجل في متردوتل . الكلى محرقصة . كبد العجل على البرجوازبة . غيرها  
١٦٢ الكبد مقلاة بالطليانية . غيرها . الكبد المقلاة على الليونية  
١٦٣ في الكبد المقلاة على المناجر . غيرها . كبد العجل محمرة  
١٦٤ كتف العجل محشوة . غيرها

١٦٥ صدر العجل محشواً . في بخنا العجل بالروبة  
١٦٦ في اذان العجل . الاذان محشوة . الاذان مقلية . في سنبوسك العجل  
١٦٧ ( الباب الثامن ) في الغنم والضان . النخذ المشوي . النخذ المعروف بسبع ساعات  
١٦٨ في النخذ مكبوساً . مفروم النخذ

١٦٩ مفروم النخذ بالحريفة . النخذ المشوي . حطام النخذ على الطريقة الانكليزية حطام  
النخذ المشرحة بالبصل . الحطام المشرحة بالخيار ودهن الانشاية . مفروم الغنم  
١٧٠ كتف الغنم محشوة . في بخنا الغنم

١٧١ سميسكة الغنم مكبوسة  
١٧٢ سميسكة الغنم مشوية . كستلانة الغنم . كستلانة الغنم ملتوتة بمحقوق الخبز ومحمرة  
١٧٣ غيرها . كستلانات الغنم محرقصة بالسلسلة او بالخضرة . غيرها . الكستلانة  
مكبوسة بالسويز

١٧٤ صدر الغنم محمراً . بخنا صدر الغنم . الصدر مسلوفاً ومحمراً على المصبع

١٧٥ كل الغنم . الكلى ملتوتة ومحمرة . كل الغنم بالخمر . مقادم الغنم بالبوليت

١٧٦ ماريناد مقادم الغنم . في مقادم الغنم . المقادم . في لا بوليت . المقادم في

الماريناد . المقادم بمحشوة . لسان الغنم . اللسان بالورق

١٧٧ اعجز الغنم ( فصل في كبش الغنم ) . شفة الكبش . صدر الكبش في البلاكت .

صدر الكبش .

١٧٨ صدر الكبش بالبقدونس . الصدر بالهندا وغيرها . الصدر على الطريقة

الميلانية . كنف الكبش بالزينة . الكنف جالتين . شفة الكبش مشوية

١٧٩ تجز الكبش مشويا . بلاكت الكبش . مشوسك الكبش . كستلانات محمرة

الكستلانة ملتوتة . الكستلانة على الطريقة الميلانية . الكستلانة على طريقة كساس

( الفصل الرابع ) في الكستلانات على طريقة طولوز . قصص الكبش

١٨٠ بالهليون . القصص في البلاكت . نخاع الكبش . لسان الكبش .

( اعتبارات ) ( الباب التاسع ) في المختبر

١٨١ سمسكة المختبر . السمسكة بسلسلة روبرت

١٨٢ غيرها . كستلانة المختبر الطري

١٨٣ غيرها . كستلانة المختبر الملتوتة . كل المختبر محمرة . مقادم المختبر مشوية

غيرها . غيرها

١٨٤ اذان المختبر . الاذان بعصير الخضرة . راس المختبر . جبن المختبر

١٨٥ جبن ايطاليا او كبد المختبر . كبد المختبر محمرة

( المقائق مشوية على المصع . المقائق بالعصير . المقائق بالمحمر الابيض .

( المقائق العريضة . المقائق العريضة بالارز وسلسلة السادور )

١٨٧ مقائق سودا وبيضا . المقائق بالمثوف زينة ( فصل في صغير المختبر )

١٨٨ فصل في ملحقات المختبر . في الجنون

١٨٩ الجنون المجهد . الجنون المحمر

١٩٠ في لحم المقائق . مقائق الغنم . المقائق العريضة . في المقائق

١٩١ المتاعى ايضا . متاعى المختبر

١٩٢ كوزير الناح . طريقة سهلة لتسليم المختبر

١٩٣ فى تم المختبر . (الباب العاشر فى الطائر . هريسة الفروج

١٩٤ اعتبارات . غيرها

١٩٥ فى . الى .

١٩٦ الفروج على طريقة بونفام . فروج مارنغو

١٩٧ غيرها . الفرائج محبرة بالنظر

٢٠٠ فى الفروج بالملح الحاشن . الفروج بالطرخون . الفروج بسلسة

الببادورى الفروج بالارز

٢٠١ الفروج بالروبة . الفروج المشوي . غيرها . ماريناد الطائر فى الفروج بالمابونز

٢٠٢ فى الفروج محبرا . الفروج على الترتية . الفروج على طريقة الملكة .

فى الفروج على المونورانسي . الفروج بالزوم المحضر . الفروج

٢٠٣ على الطريقة الانكليزية . الفروج بدهن السلاطين . الفروج على

السان نكود . فى المقاطيش والفراخ

٢٠٤ المقطوش والديك على الطريقة الفرنسية . المقطوش مطبوخا على

الطريقة الانكليزية المقطوش بالارز . حطام الفرائج . كيبة الطائر

٢٠٥ فى متاعى الطائر . لم صغيرة . صدف الطائر

٢٠٦ الطائر فى قطع لب الخبز . البيض على طريقة فكتوريا . بلانكت

الطائر ماريناد الطائر

٢٠٧ فى بخنا حطام الطائر . سلطة الطائر بالرافيكوت . سلطة الطائر بزهر

حشيشة نسي ابو خنجر

٢٠٨ هريسة الفروج بالارز . هريسة الطائر بصفار البيض . الفروج على طريقة

ايس . الطائر بالسلة الفاتنة

٢٠٩ فى جالتين الطائر . الفروج بمسحوق كاري . فصل فى البظ بالفت



٢١٠ البط بالزيتون . البط بالزيتون المشوي .

٢١١ } غيرها . البط المطبوخ . البط بعصير العدس . باللفت . بالزيتون .  
} بعصير اللفت . بالخيار . بالزيتون . بالزيتون الأخضر . حاشية

٢١٢ باب في الحمام . الحمام المشوي . خبيصة الحمام

٢١٣ الحمام بالزيتون . الحمام بالاصول .

٢١٤ الحمام بالشرترز . الحمام ملتوتاً ومحمراً . غيرها

٢١٥ الحمام على السنت متهلد . الحمام بالورق . حشوة بالبيوت

٢١٦ فصل ديك الهند وإفراخه . الديك الهندي مشوياً

٢١٧ الهندي محشواً بالكسنا . حطام الهندي . الحطام باللفت

٢١٨ الهندي بالكماة . الديك دوبي

٢١٩ الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية . جالتين الهندي

٢٢٠ اجنحة الهندي

٢٢١ الاوز . الاوز المشوي . الاوز محشواً . الاوز بالملفوف

٢٢٢ الاوز دبو . الاوز على اللبواز . استحضار افخاذ الاوز وحفظها

٢٢٣ } غرغرة جيش (الباب الحادي عشر) في الصيد والقنص . (الفصل الاول)  
} الطائر منه واوله الديك البري

٢٢٤ الحجل . الحجل المشوي . غيرها

٢٢٥ فرخ الحجل محمراً . الحجل بالملفوف

٢٢٦ غيرها . شارترز الحجل

٢٢٧ غيرها ويدعى الشرترز قضباناً

٢٢٨ غيرها ونسى الشرترز عموداً . الحجل مطبوخة

٢٢٩ الحجل بالسلسلة البريغردية . بخنا الحجل

٢٣٠ دجاجة الارض مشوية . بخنا دجاجة الارض

٢٣١ الطائر الطويل الساق . البط البري والبحري . البط البري مشوياً . البط

البري او البحري مطبوخاً .

٢٢٢ السباني . السباني المشوية . السباني مكبوس . الدج والشحور والقنب  
وعصفور التين وما شاكلها من العصفور

٢٢٣ القنار الصغيرة . بخنا القنار

٢٢٤ فصل في الصيد من الحيوان الغزال . سميسكة الغزال . شقة الغزال بالبروش

٢٢٥ بخنا الغزال . كستلانة الغزال . الكستلانة مطبوخة

٢٢٦ حطام الغزال . المشوي منه

٢٢٧ حطام الغزال

٢٢٨ المختبر البري . الارنب . الارنب البري مشويا

٢٢٩ غيرها . بخنا الارنب

٢٣٠ غيرها

٢٣١ فرخ الارنب . الارنب محمراً على الطريقة الانكليزية . كستلانة

الارنب على طريقة مالنبيل

٢٣٢ سميسكات الارنب مشكوة . سميسكات الارنب منقوعة ومطبوخة .

( الارنب الاهلي المشوي )

٢٣٣ بخنا الارنب الاهلي . غيرها . الارنب محمراً

٢٣٤ ( الباب الثالث عشر ) في الصينية والفظائر . الفصل الاول انديك الهندي بالصينية

٢٣٥ الاوز بالصينية . الارنب بالصينية

٢٣٦ فظائر الطائر

٢٣٧ مجلدة لفطيرة الطائر . فطيرة العجل والجنبون

٢٣٨ مجلدة لفطيرة العجل والجنبون . فطيرة الارنب

٢٣٩ ( مجلدة لفطيرة الارنب الباب الرابع عشر في الاسماك الفصل الاول )

٢٤٠ ( في السمك البحري . سمك بلطي وبسي ايضاً سمك الترس )

٢٤١ بلطية كاملة

٢٥٢ البلطي بالمانيونز. البلطي سلطنة. البلطي انشولفان. البلطي بمسحوق انشور  
البلطي في الصدف. البلطي بالكربما

٢٥٣ } عوامات او كييات او كتة البلطي. اسماك من جنس البلطي. هذه  
الاسماك مشوية. مورينا «حوت» طرية

٢٥٤ مورينا على الطريقة الهولندية. مورينا بالكربما. مورينا بسنة البدلان  
مورينا على الانكليزية

٢٥٥ السمك المملح «بكالا». السمك المملح بالسمن والبطاطة  
٢٥٦ } السمك المملح بسلسلة البيض. السمك المملح بالسمن. السمك المملح  
بالمتردوتل. السمك المملح على الطريقة الدنماركية

٢٥٧ السمك المملح مهروسًا. السمك المملح على طريقة بنجام

٢٥٨ ذئب البحر. البوري بالمتردوتل. البوري بالاولندية. سمكة موسى محمرة  
٢٥٩ } سمك موسى مقلًا على الطريقة الانكليزية. السمكة محمرة. السمكة  
بالخمر الابيض

٢٦٠ } السمكة بالحشائش الناعمة. سمكة موسى بالخمر على الطريقة الدنماركية  
هبر سمكة موسى على الالمانية

٢٦١ هبر السمك على الطريقة الهربية. الهبر انشولفان الهبر بالمانيونز. سلطنة سمكة موسى  
٢٦٢ الاسقمري بالمتردوتل. الاسقمري على الطريقة البريطانية. الاسقمري بالشمر

٢٦٣ } بالكشمش (عنب الثعلب) الاسقمري بالسمن المنقش هبر الاسقمري  
بالالمانية. الهبر محرقصًا. بقرة البحر (سمك اللاما). (سمك الترس ورنك)

٢٦٤ } البقرة اللاما بسلسلة القبار. البقرة اللاما بالسلسلة المفرومة. سمك القرموط  
القرموط بسلسلة القبار

٢٦٥ القرموط مقلًا. القرموط مشويًا. القرموط بالحشائش الناعمة  
٢٦٦ } الرنكة (فسنج) الطرية بسلسلة الخردل. الرنكة الطرية مشوية. الرنكة  
مقلية. الرنكة فسنج المملح. الرنكة فسنج مدخن

267 { البحر يدة ( سرغوس ) البحر يدة مقلية . البحر يدة مقلية على الانكليزية  
البحر يدة بالخمر . الصبغة ( شابل في الاسماك البحرية والنهرية )

268 { اسماك بحرية عليها نقط حمر بالسلسلة الهندية محبرة او مقلية . سلطان  
ابراهيم محبرة بالتردوتل . غيرها .

269 سلطان ابراهيم على المناجر سمك حيات او حنكليس البحر . ام الخلول بالبوليت  
270 { ام الخلول على المارنير . الدرقي مشويا بسلسلة القبار . الدرقي مقلية .  
الدرقي بالسلسلة الطليانية

271 { الصومون ( حوت سليمان ) الصومون بسلسلة القبار . الصومون على  
الطريقة الهولندية . الاترخون « سمك كبير بحري »

272 { التين . المحوت . الانتياس الفصل الثاني في الاسماك النهرية .  
سمك الكراكي بسلسلة القبار .

273 غيرها . الشبوط . الشبوط مقلية

274 غيرها . الشبوط على طريقة شانبور . الحنكليس

275 غيرها . الشبوط والحنكليس بالخمر

276 الحنكليس مشويا . الحنكليس بالبوليت . سمك القرموط محمرا بالتردوتل

277 ضرب من الشبوط ناعم القشرة . الزليق النهرية

278 الزليق على الطريقة الهولندية . سمك باجوج او بوري . السمك القبودي مقلية

279 غيرها بخنا الاسماك والاسماك بالخمر . بخنا الاسماك بالخمر على الطريقة البحرية

280 { فصل في الحيوانات البحرية الصدفية العارية من الحسك . السلاطين  
في سلاطين المياه الحلوة

281 { السردين الطري . الرنكة « فسيخ » . بوق البحر . حلزون . براق .  
اسالينكوس . مسقلة

282 { البدلان « الحارة » . استريديا « بالماريناد » . البدلان على الطريقة البريطانية  
بخنا البدلان . البدلان بالصدف . ام الخلول



- ٢٨٣ ام الخلول بالبوليت . صدف الحجاج .
- ٢٨٤ كركند البحر القرنيط ( سلاطين البحر وجراده )
- ٢٨٥ { سلاطين البحر الصغيرة . بوق البحر ( حلزون براق ) وضادع  
الحلزون بالبوليت . الحلزون على الطريقة البريطانية
- ٢٨٦ الضفادع ( الباب الرابع عشر ) الخضرة . الهليون بالسلسلة البيضاء
- ٢٨٧ الهليون بالزيت . الهليون بعروق . الهليون قطعاً صغيرة . غيرها
- ٢٨٨ { الارضي شوكة بالسلسلة البيضاء او بالسمن او بالزيت . الارضي شوكة  
على الباريكول . الارضي شوكة على الطريقة اللبونية
- ٢٨٩ الارضي شوكة مقلية . الزبلا على الطريقة الفرنسية
- ٢٩٠ الزبلا على الطريقة الانكليزية الزبلا بمطح الخنزير . اللوبيا البيضاء بالمتردوتل
- ٢٩١ { اللوبيا المختلفة الاشكال . اللوبيا البيضاء اليابسة . اللوبيا الحمراء .  
اللوبيا الخضراء بالبوليت
- ٢٩٢ { مقلاة بالسمن . اللوبيا الخضراء على الطريقة الانكليزية  
المعقدة . اللوبيا الخضراء سلطة
- ٢٩٣ { على الطريقة البريطانية . اللوبيا البيضاء الطرقة . اللوبيا  
البيضا بالمرقة او بالزوم . اللوبيا البيضاء بالكرما . بالسافنة
- ٢٩٤ اللوبيا الحمراء بالخمر . عصير اللوبيا . العدس بالمتردوتل . البطاطة بالحليب
- ٢٩٥ { البطاطة بالمتردوتل . غيرها . البطاطة بالكرما او بالسلسلة البيضاء  
البطاطة مقلية . عوامات البطاطة و ( كيبات او كتنة البطاطة )
- ٢٩٦ { عصارة البطاطة . قرص البطاطة . البطاطة سلطة ( تابل ) القرنيط  
( القنيط ) بالسلسلة البيضاء . القرنيط محمراً
- ٢٩٧ القرنيط مقلية بالسمن . القرنيط بسلسلة السمن . الملفوف بمطح الخنزير
- ٢٩٨ الملفوف المحشو . الملفوف مقلية . الفطر المحشو
- ٢٩٩ النظر بالبوليت . بقطعة الخنزير . بالحشائش الناعمة

- ٢٠٠ البنادوري المحشوة . عصير البنادوري على الطريقة الانكليزية
- ٢٠١ الباذنجان المحشو . المقلّي . المشوي . الاسباناخ صيامياً او فطارياً
- ٢٠٢ الاسباناخ على الطريقة الانكليزية . بالكريما . الهندى فطارية او صيامية
- ٢٠٣ الفعبول بالسلسة البيضاء . بسلسة السمّن . مقلّياً
- ٢٠٤ الخبار بالبوليت . بالكريما . على الطريقة الانكليزية . محشواً
- ٢٠٥ . سلطة . الكرفس بروم اللحم المحضر . الخرشوف وهو القرنين ( او المحلاح )
- ٢٠٦ الخس نزوم اللحم . المحضر \* غيرها
- ٢٠٧ الخس بالكريما \* الخس المحشو \* الجزر \* الجزر بالكريما
- ٢٠٨ الجزر فطارياً \* الفت بالسكر \* الفت \* مجلداً
- ٢٠٩ عصير الفت \* الفول بالبوليت \* غيرها \* الحبيضة
- ٢١٠ البصل مجلداً او مجلداً \* محشواً \* عصير البصل \* الشمندر بالفرن
- ٢١١ الشمندر مقلّياً . بخنا الزيتون \* الكماية بالخامة . بخنا الكماية
- ٢١٢ الكماية على الملال \* مخلوطة الخضرة \* سلطة الخضرة
- ٢١٣ الباب الخامس عشر في البيض \* البض النهرشث \* غيرها \* غيرها \* غيرها
- البيض المسلوق رخواً
- ٢١٤ البيض مقلّياً بالصحن \* بالسمّن \* بالحشائش الناعمة \* بالجبين
- ٢١٥ غيرها \* البيض المقلّي \* باللون البرتقالي \* بالكريما
- ٢١٦ البيض محشواً \* محمراً \* بالحليب \* مخفوقاً بالسكر والحليب
- ٢١٧ ( البيض المقلّي بسلة البنادوري . المقلّي بالماء الغالي بالنزوم المحضر بالحبيض  
او بالهندى )
- ٢١٨ المسلوق بالحبيض \* بالبصل ومفركة البصل \* العجة بالحشائش الناعمة
- ٢١٩ العجة بمسلخ الخنزير . العجة \* بالجبينون العجة \* بالقطر
- ٢٢٠ العجة بكلّى الخروف \* العجة بالحبيضة \* العجة بالجبين \* العجة على الطريقة
- الستانية \* العجة بالحبيض والاسباناخ والبنادوري الخ \* العجة بالكماية

٢٦١ العجة بالطنون \* العجة بالسكر \* العجة بالمرني \* العجة بالرم  
٢٦٢ العجة المتفتحة (الفصل السادس عشر في العجائن) المعكرونة بالابطال بانية  
قطارية او صيامية

٢٦٣ المعكرونة محمرة \* في الارز على طريقة مناجر \* كيبات الهمون بالحليب  
٢٦٤ الضفادع بالجنبون

(الباب السابع عشر في الاشكال السكرية وانواع السنبوسك والاقراص  
٢٦٥) والفتائر. البيض بالحليب والبرتقال. البيض بالحليب والليمون  
الحامض. البيض بالحليب والقهوة. البيض بالحليب والشوكولاتة

٢٦٦ التفاح بخيصة المشمش \* في التفاح بخيصة المشمش على الطريقة الروسية  
٢٦٧ عوامات التفاح \* التفاح المتنوع بخيصة التفاح والمشمش \* التفاح بالسمين  
٢٦٨ التفاح بخيصة المشمش وزلال البيض والسكر. التفاحات على الطريقة  
الانكليزية. التفاحات بالارز. عوامات بزلال البيض والسكر

٢٦٩ العجة بزلال البيض والسكر والليمون الحامض  
٢٧٠ زلال البيض والسكر بخروب امريكا. بالارز. بالشوكولاتة. بدقيق المطاطة  
٢٧١ قرص الارز بالليمون الحامض

٢٧٢ غيرها \* في الارز بخروب امريكا \* في عوامات الارز \* في زلاية الارز \*  
قرص سميد بزهر البرتقال المحمر

٢٧٣ غيرها. الكهري بالارز وخروب امريكا. زلاية السكر  
٢٧٤ غيرها. عوامات البيض

٢٧٥ الكريما بانينها «في حمام ماري» \* بالقهوة  
٢٧٦ الكريما بمذوب السكر \* بخروب امريكا \* بالليمون الحامض \* مقايمة \*  
على الطريقة الفرنسية

٢٧٧ الكريما بالتوت الافرنجي (الفريز) \* مخفوقة  
٢٧٨ الكريما مجلدة. مجلدة اللوز

٢٧٩ اجبان بافارية \* الاجبان البافارية بخروب امريكا

٢٨٠ الاجبان البافارية بالتوت الافرنجي

٢٨١ البافارية بالمشش \* (الباب الثامن عشر) \* في المبسوسات \* الاقراص

٢٨٢ الاقراص مرفوقة \* الاقراص بالكريما

٢٨٣ العجينة

٢٨٤ العجينة المبسوسة مرفوقة \* فطائر الارنب

٢٨٥ فطيرة النحال . فطائر النحال بالكماية

٢٨٦ فطائر دجاج الارض \* فطائر الجنبون . الفطائر بالزوم المحضر

٢٨٧ فطائر الحمام \* فطائر انكليزية \* الكريما باللوز

٢٨٨ اقراص على طريقة مانون \* اقراص بالفاكهة الجديدة

٢٨٩ فطائر بالفاكهة الجديدة \* الخبز المقلّي المتوت بالبيض \* زلاية البيض

والحليب \* الفطائر بالكريما

٢٩٠ عجينة المقلّيات \* العوامات متفخة \* الفطائر بالمربيات \* العوامات باللوز

والمربيات

٢٩١ الفطائر بالجنين . قريصات الامينة . العوامات . ضرب من البقلاوة .

الاقراص بالزبيب

٢٩٢ غيرها . في الاقراص بالزبيب والبسماط . بالفاكهة الجديدة

٢٩٣ الاقراص بالخبز . بالارز بالزبدة . على الطريقة الانكليزية

٢٩٤ مستحضرات اللحم والدهن بالزبيب والسكر . تشليل قطع الجنبون بين

قطع الخبز

٢٩٥ الاقراص بالكريما للقهوة والشاي . في اللقم

٢٩٦ اللقم بالجنين . زلاية . بالمربي والمشروب . قرص اللوز

٢٩٧ القرص بالتفاح . بالكرز . بالمشش \* بالخوخ \* بالكهثرى

٢٩٨ القرص بالكريما \* الحلاوة لوزية او جوزية



٢٩٩ القرص بالسمن والبيض \* (الباب التاسع عشر) في ما يقدم فاكهة ونقلاً  
في المعهول

٤٠٠ المعكرونة حلوى \* المريات . خبيصة الاجاص السكري (الكثيري النجاص  
غيرها

٤٠١ في خبيصة الاجاص الشتوي \* الكبير \* التفاح \* غيرها

٤٠٢ خبيصة التفاح التام \* الخوخ (قراصية) \* غيرها \* خبيصة الكرز

٤٠٣ غيرها \* خبيصة الكشمش . المشمش \* غيرها \* خبيصة البرقوق الخوخ الاصفر

٤٠٤ خبيصة البرتقال \* غيرها \* البرتقال بالمشروبات \* خبيصة الكستنا

بجروب امريكا والبرتقال والليمون الحامض

٤٠٥ غيرها \* الكستنا شعيرية \* البرتقال مجلدًا بالسكر المذوب

٤٠٦ الكستنا مجلدة بالسكر المذوب \* العنب مجلدًا بالسكر \* الكرز مجلدًا بالسكر

الكشمش عنب الثعلب بمذوب السكر \* الكشمش بالسكر

٤٠٧ مجلدة عناقيد الكشمش \* مجلدة العنب \* مربى الكرز

٤٠٨ مربى الكرز \* مربى التوت الافرنجي \* مربى المشمش

٤٠٩ مجلدة التفاح \* غيرها \* مجلدة السفرجل \* لب الجوز الاخضر بالحصرم

٤١٠ الاجبان والفاكهة شراب العليق شراب الكشمش في العليق شراب الكرز

٤١١ شراب البرور \* الباب العشرون \* في فوائد شتى \* في الحشوات \*

في حشوة كوديفو

٤١٢ الحشوة زينة للكستلانة وغيرها \* مقلية للحميرات \* حشوات الطائر

٤١٣ حشوة الديك البري \* الحجال \* الارنب \* البطي \* الكبد

٤١٤ السمن والخمر والزيت \* السلسات \* الاسبانولية قطارية

٤١٥ الاسبانولية صيامية \* الخميلة قطارية \* الخميلة صيامية \* الالمانية

٤١٦ في الخلاصات \* في خلاصة الطائر \* الكفاة \* السمك \* اللحم والخضرة \*

الحجال

٤١٧ في العسارات في عصارة المخضرة اليابسة والمخضراً \* في الكييات  
٤١٨ زنكل الطائر «كتل» زنكل الديك البري \* الارنب \* السمك . في المقلبات  
وروبة او عجنة القلي \* المجلدات

٤١٩ في مجلدة اللحوم \* غيرها \* مجلدة الطائر \* الصيد \* الاسماك

٤٢٠ غيرها \* في المكبوسات \* الجاليتينات

٤٢١ في البوزة والشربات \* في ترويق السكر وتعقيد \* تعقيد السكر

٤٢٢ في المريات ومجلدات الناكهة

٤٢٣ الباب الحادي والعشرون . في اشكال الطعام في كل من اشهر السنة \*

كانون الثاني \* في مادة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية فيها

٤٢٤ في مادة من ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية فيها والمقبلات

والناكهة ١٢ صحناً

٤٢٥ شاط \* مادة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية فيها

٤٢٦ مادة من ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية والمقبلات

والناكهة . اذار

٤٢٧ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية والمقبلات

والناكهة ١٢ صحناً . نيسان

٤٢٨ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية فيها

والمقبلات والناكهة ١١ صحناً

٤٢٩ ايار \* مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية

فيها والمقبلات

٤٣٠ الناكهة ١٥ صحناً \* حزيران \* مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً

مع الاشكال الاولى والثانية والاولى

٤٣١ الاشكال الثانية والناكهة ١٥ صحناً . تموز \* مادة من ٥ الى ٨ كراسي مع

الاشكال الاولى الثانية

٤٣٢ مادة من ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية والفاكهة ١٥ صحناً  
آب \* مادة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى

٤٣٣ الاشكال الثانية \* مادة من ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية  
والفاكهة ١٥ صحناً \* ابلول مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع  
الاشكال الاولى والثانية والفاكهة ١٥ صحناً \* تشرين الاول

٤٣٥ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية  
والفاكهة ١٥ صحناً . تشرين الثاني

٤٣٦ مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية  
٤٣٧ الفاكهة ١٥ صحناً \* كانون الاول . مادة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢  
كرسياً مع الاشكال الاولى والثانية فيها  
٤٣٨ الاشكال الثانية فيها والفاكهة ١٥ صحناً

٤٣٩ مادة للشتا من ١٨ الى ٢٤ كرسياً مع الاشكال الاولى ويليهما شكلان ثم  
٦ و٨ اشكال . مادة ثانية . المشوي شكلان و٦ و٨ اشكال . الفاكهة ١٧ صحناً  
٤٤٠ مادة من ١٨ الى ٤٢ ربعاً الاشكال الاولى فيها ويليهما اشكال اخر  
مذكورة المادة الاولى

٤.١ في المشوي \* الاشكال الثانية والفاكهة على ما تقدم \* مادة صيامية من ٦  
الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية \* غيرها مع الاشكال الاولى والثانية  
٤.٢ غيرها مع الاشكال الاولى والثانية \* مادة صيامية مع الاشكال الاولى  
والثانية \* غيرها مع الاشكال الاولى

٤.٣ الاشكال الثانية فيها \* غيرها مع الاشكال الاولى والثانية

## الكتاب الثاني

٤.٤ \* القسم الثاني \* اشكال الطعام على الطريقة الشرقية . الباب الاول  
في الاشكال الفطارية \* الفصل الاول \* الشوربا وشوربا القيا

٤.٥ شوربا الدجاج

٤.٦ شوربا الخضرة \* البيض \* العجين

٤.٧ شوربا الماش \* العدس

٤.٨ شوربا العدس في الخبز المحمص \* شوربا السلاطين \* الفصل الثاني  
في الارز \* الارز المفلنل

٤.٩ الارز مقلوباً \* الارز بدفين \* البرغل بدفين

٤.١٠ الارز بهوزات اللحم \* الارز على الفراريج

٤.١١ الارز على عصافير (الفصل الثالث) \* في المحشوات من الخضرة \* الكوسا  
محشواً \* الفرع محشواً \* الفرع محشواً بالحامض

٤.١٢ الجزر المحشو \* الباذنجان المحشو \* الملفوف المحشو \* ورق العنب محشواً \*  
المحشوات باللبن

٤.١٣ السلق المحشو \* البطاطة محشوة . محشوات الخضرة صيامية

٤.١٤ ( الفصل الثالث ) الكييات \* الكيبة بالصينية ممدودة \* واقراصاً

٤.١٥ الكيبة مشوية \* الحلية \* على بخنا البنادورى . على بخنا الباذنجان

٤.١٦ . بلبنية . كيبة الارنية

٤.١٧ . الارز \* الطبخة الفاخنية

٤.١٨ . بالكشك \* كيبة السمك

٤.١٩ . بالحيلة . بالقطين \* بالبطاطة

٤.٢٠ كيبة الاخبوط . الفصل الرابع الكفتات \* الكفتة مشوية \* مفرومة بالبنادورى

٤.٢١ الكفتة المفرومة ناشفة \* المفرومة بالفرن \* محشوة \* المدقوقة داود باشا



٤٢٢ داود باشا بالبنادوري . بالطرطور . الفصل الخامس \* الاضلاع . الضلع محشواً

٤٢٣ الضلع المحشومقلباً . الفصل السادس \* في الطائر \* الدجاج محشواً

٤٢٤ الدجاجة بالفرن مع البطاطة . قبلية الدجاج . الدجاج مشوية بالقلوبات

٤٢٥ الطائر الخصري . ديك الحبش محشواً \* ديك الحبش محشواً بالقلوبات

٤٢٦ الاوز محشواً \* الاوز بالفرن

٤٢٧ الطائر من ساني وفري ودج \* الطائر من ترغل وحمام ودوار الى غير ذلك

دجاج الارض \* النجبال \* الفراريج بالارز

٤٢٨ الفراريج مشوية . مقلية بالسلسلة / الفصل السابع في الحيوانات الاهلي

والبري \* الارنب . الغزال

٤٢٩ القوزة او القرقور بالفرن . المجدي

٤٣٠ المجدي مشوياً بالبروش . الفصل الثامن اللحومات المكبوسة . الرستوبالفرن

مع البطاطة . الرستوفى البيت

٤٣١ الرستوبسلسلة العدس . اللحمه بالخل . اللحمه دبر

٤٣٢ (الفصل التاسع) الكستلانات والبفتك واللحم المشوي والمدقوق والمروم

الكستلانات مشوية . مقلية . مقلية بالهجة . البفتك

٤٣٣ البفتك بسلسلة البنادوري . اللحم المشوي بالحامض . اللحمه المدقوقة .

المدقوقة بالبيض

٤٣٤ البيض باللحم المفروم . باللحم المفروم والبنادوري . الهجة بالفرن . في البيت

٤٣٥ عجة زهر القرنيط . عجة الشمر الاخضر . الفصل العاشر . في الراس والمقدام

والكروش . الكروش

٤٣٦ ارجل الغنم ورأسه . ارجل الغنم فوقها ورق العنب . التخاغات بالهجة . بالحامض

لسانات بالفرن

٤٣٧ بيضات الغنم بالفرن . مقلية . المعلاق مشوياً \* مقلية . جفناق (الامعا) بالفرن

٤٣٨ الجفناق مقلية (الفصل الحادي عشر) الخنا . يخنا العصافير بالصل يخنا الداميا

٤٤٩ بخنا اللوياء . الباذنجان . المنفوفة صحيحة بخنا

٤٤٠ بخنا الكوسا . الجزر . الاسباناخ

٤٤١ بخنا المنفوف . القرنيط . شيخ المغشي كوسا

٤٤٢ شيخ المغشي باذنجان . باذنجان باللبن . المخيزر باللحم

٤٤٣ اللويا الفاصوليا بالفرن . بخنا الفاصوليا في البيت . اذ رضي شوكة

٤٤٤ بخنا العكوب . بخنا البريلا بخنا الفول الاخضر . بخنا الكما

٤٤٥ الطباخ روجه من الباذنجان \* الهليون باللحم المسلوق \* الملوخيا الخضرا

٤٤٦ الملوخيا بوراني الفصل الثاني عشر \* بخنا الفاكهة \* بخنا السفرجل \* بخنا التماح

٤٤٧ بخنا التفوع او الشمس اليابس \* التفوع بالقلوبات \* الاجاص

٤٤٨ . الكستنا \* سجة الدروش في صينية بالفرن \* محبصة بالصينية بالفرن

الفصل الرابع عشر \* الاشكال باللبن . شيشبرك

٤٤٩ لبن امه وارز . فولية باللبن

٤٥٠ الفصل الخامس عشر في العجائن \* المعكرونة بالفرن \* في البيت \* غيرها

٤٥١ النطاير باللحم في الفرن . اللحم بالعجين . باللحم الني

٤٥٢ السنبوسك من عجين ومحمشوا اللحم \* المغربية وهي الكسكسون

٤٥٣ الباب الثاني \* في الاشكال الصيامية \* الفصل الاول \* في الاسماك .

بخنا السمك بالفرن \* صيادية مدفونة بالسمك

٤٥٤ صيادية حمراء في السمك . سمك الطرطور \* السمك مقلبا في الباذنجان

٤٥٥ السمك مسلوقا وهو اللقز \* الفصل الثاني في سفورات البحر \* بخنا الاخبوط .

صيادية الاخبوط

٤٥٦ الاخبوط بالخل \* الصيدج محشوا \* غيرها

٤٥٧ الكركند البحري \* الفصل الثالث في ابواق البحر \* البطلينوس بخنا \* بالارز

٤٥٨ البطلينوس مشويا بالحامض \* السلاطين والفريديس \* الفصل الرابع

في الخضرة \* النطاير بالاسباناخ والحبيضة . السلق محشوا بالزيت

٤٥٩ الباذنجان المحشو بالزيت الملفوف المحشو بالزيت. ورق العنب المحشو بالزيت  
٤٦٠ الفرع المحشو بالزيت. «الفصل الخامس» في الارز بالمخضرة. الارز  
بالفول بالزيت. بالحبص والزيت

٤٦١ الارز بالاسباناخ بالاسباناخ بالزيت. بالكوسا بالزيت. بالبنادوري والزيت  
٤٦٢ البرغل بالخبث (الفصل السادس) في الخنثا. بخنثا الفول

٤٦٣ في مكهورة الملفوف. الكرنب بالزيت. بخنثا الكوسا. القلقاس بالزيت  
٤٦٤ بخنثا البطاطة. بخنثا الباذنجان. مصفحة الباذنجان. الباذنجان بالطحينة

٤٦٥ الباذنجان طريفة. مقلية. شل باطه بالبرغل بالباذنجان. اللوبيا بالزيت  
٤٦٦ القرنبيط مقلية. اللوبيا الفاصوليا بالزيت. الهندباء بالزيت. العكوب بالزيت

٤٦٧ { الارضي شوكة باثريت. بخنثا البنادوري بالزيت. الكما بالزيت القرموزة  
القطيفة بالزيت. الخبيزة الشامية

٤٦٨ { الهليون بالزيت الفصل السابع في الاشكال من العدس وغيرها  
(من الحبوب اليابسة. المجذرة مقشورة. مخصوصة

٤٦٩ المجذرة مذرذرة. الرشاية بالعدس. العدس بالحماض  
٤٧٠ شوربا العدس. المخلوطة. مجذرة اللوبيا. البرغل بورق التريفة

٤٧١ { الفول المسلوق بالحماض. الحبص متبلاً الفصل الثامن في الزاقي  
والضفادع وغيرها. بخنثا الزاقي (المحزون. السالينكوس)

٤٧٢ { الضفادع بخنثا. مشوية. معلاق الارملة الباب الثالث في الثنولات  
والمقبلات الفصل الاول في النقل المازة

٤٧٣ السردين. السنامورة. الفصل الثاني في المتبلات الناشفة. سلطة الخيار بالبهن  
٤٧٤ { سلطة الخس. البنادوري. الملفوف. النعناع والقلسة. الترمينة

٤٧٥ { الفطوراي الترويقة  
الباب الرابع. في الحلويات. الفصل الاول في الحلويات العذائية

٤٧٥ { في المعمول. الغربية ممدودة

- ٤٧٦ الغريبه كعب الغزال . الاقراص بالسمن . البقلاوة
- ٤٧٧ الشعيبات . الكنافة مفروكة . الكنافة برما وكعك مبروم . بسما بالجوز
- ٤٧٨ الكنافه بالبحن . المهدية بالحليب . الارز بالحليب . كشك الفراء
- ٤٧٩ { الفروشة بالنشا والسكر والسمن . الفصل الثاني . في الحلويات  
العيامية . في الفراقيش . اصابع زينب . العوامات
- ٤٨٠ { المعكرون بالدبس \* القطائف محشوة بالجوز \* الخبيصة نشا بالدبس  
او بالسكر
- ٤٨١ { الارز بالدبس \* المغلي . مغلي القرفة . الباب الخامس . في المربيات  
والاشربة الفصل الاول في المربيات . في مربى السفرجل
- ٤٨٢ { مربى السفرجل قطعاً \* مربى السفرجل مبروشاً \* مربى الزعرور  
مربى قشر الليمون الاوسيد
- ٤٨٣ مربى الكباد مبروشا مربى الكباد قطعاً \* قشر الليمون الحامض قطعاً
- ٤٨٤ { مربى قشر البرتقال البافاي \* مربى قشر البرتقال في القطر مائعاً \*  
مربى الليمون الاوسيد الصغير الاخضر
- ٤٨٥ مربى زهر الاوسيد \* مربى الباذنجان . مربى النعنع \* مربى زوم قشر البرتقال
- ٤٨٦ مربى انصطكي \* مربى الفستق \* مربى الصنوبر
- ٤٨٧ مربى النعنع صحيحاً مربى التفاح قطعاً مربى المشمش اللوزي مربى الدراق
- ٤٨٨ مربى النعنع ( الكثرى ) . مربى الاجاص . مربى الكرز . مربى الفريز
- ٤٨٩ مربى زهر البنفسج . مربى البلج . مربى الحليب . مربى الشاي
- ٤٩٠ راحة الحلقوم الفصل الثاني في الاشربة . شراب الورد . شراب البنفسج
- ٤٩١ شراب اللوز . شراب النمرالهندي . شراب السوس
- ٤٩٢ ماء البرغموت . جلاب
- ٤٩٣ الى ٤٩٦ الخانة في اصلاحات الطباخة





## الفصل الاول

### في تدبير المنزل

انما بحسن التدبير تنظم الامور ولذا راينا الكلام في تدبير المنزل هداية  
للمدير في ما يتعلق بالمونة والطبخ والترتيب والنظافة الى غير ذلك فنقول  
ان صناعة الطبخ خير صناعة في حفظ الصحة وفي احكامها صلاح المزاج  
وتوفير الدرهم معا ومن المبادئ المقررة ان الطبخ المستوفى الشروط اوفر من  
طبخ لم يستوفها فان الطعام الحسن الطبخ يتناول الانسان كله فيما انه ينبغي عنه  
طعاما عري من الاتقان وبضطران يملا معدته من اشكال اخرى اذ لابد  
للمعدة من تناول الطعام فتكون النفقة مضاعفة فظهر من ثم وجوب اتقان الطبخ  
حفظا للصحة وتوفيرا للدرهم ولما كانت السنة من اشهر ولكل من الشهور عوائد  
اختلف الناس عليها وماكولات تعودوها راينا الكلام في كل من الاشهر على  
حدته مبتدئين من الشهر الاول وهو

### كانون الثاني

ان شهر كانون الثاني هو بداية السنة على ما جرت العادة من قديم  
الايام ومن عوائد الناس ان يتعايدوا فيه ويتهادوا حتى اصبحت المعابدة  
والهدايا امرا مذكورا وكثرت في هذا الشهر المآدب والولائم واحسنها ما  
كان مرتبا نظيفا متقنا ولمن يتقلد امر المائدة الفضل في زينتها وترتيبها والخدمة  
فيها وعلى صاحب المنزل ان يسهر على ذلك كله فان تقديم الطعام وحسن  
الخدمة والترتيب والنظافة مما يزيد المآدب رونقا . وكثرت فيه ايضا اللياليات  
وفي خلالها تجري الضيافات من مشروب وفاكهة وحلويات فعلى رب المنزل  
النظر في ذلك اتقانا للعمل وتوفيرا للدرهم فالاسراف مكروه في كل الوجوه  
والتوفير المرتب مندوب في كل حال ففي ليلة ياتي المدعوون الى السهرة تسبق  
ربة المنزل وتهيئ كل ما يقتضي تهيشة ساعية في ذلك بنفسها ولا تعتمد على

الخدامين وحدهم ولا فتكتها المائدة اضعافاً وقد لا تروق لها ولا للدعويين  
ايضاً وإعداد الحلويات في المنزل خير من مشراها وإن قسمها تقسيماً يلائم المائدة  
ومن العوائد أن تقدم في الليالي الضيافات إما على المائدة وإما على أطباق  
فوقها المشروبات والحلويات ومن رام الاحكام فليعد ذلك كله في امسوا  
في صباح يومه

### الملبوسات

خير ملبوس في الشتاء الصوف وتكون القمص على الجلد وفوق البدنة  
ثوب واسع كالشلع وفي الأماكن الباردة توضع النار في المنزل . على أنه  
يجب تجديد الهواء صباحاً ومساءً بخواريج دقائق وتلايم المشروبات الباردة  
صباحاً ومساءً كالشاي ممزوجاً بشيء من الرم . وإذا اشتد البرد وتراكم الثلج  
يسمك ملبوس الأرجل من جرابات واحذية وجرابات الصوف أو مل  
وتفرك اليدين بالثلج لاسيما أطراف الأحداث وقاية من التسبب والاورام  
ويغسل الوجه بدائب الثلج وقاية من تأثيرات البرد وفي اشتداده يجعل على  
الأنف والشفة شال وقاية لالة التنفس ومجانبة للزكام

### الماكولات

مرق اللحم . الشوربا . المشوي . الصيد . الخبثا المتبللة بالبهارات .  
السموكات . لحم البقر وغيره . الخضرة . البيض . القهوة . الكونياك . الشاي  
والخمر إلى غير ذلك

من الطائر الدجاج . المقاطيش . ديك الهند . الأوز . البط . الخيم  
من الصيد الخنزير البري . الماعز البري . الأرنب . النجل . دجاج  
الأرض الخ

من السمك أنواعه الكثيرة

من الخضرة الملفوف . الكرفس . الأسبانخ . الهندبا . اللنت . النجل

من الفواكه البرتقال. الموز. الكمثرى. التفاح. الكستنا  
عند اشتداد البرد تشرب المشروبات الحارة وإذا شعرت بمغص خذ  
ماء النشاء مضافاً إليه قطرات من الاقيون والبس على المعدة الصوف فقد  
تبدو في مثل هذه الاوقات اعراض تحاكي اعراض الهواء الاصفر وإذا بدا  
تشنج فعليك بفرك الساق بالعرق او الكافور واشرب مغلي النعناع والزيزفون  
ساخناً محلي بالسكر ومضافاً إليه ملاعق من الرم

### شهر شباط

هذا الشهر تكثر فيه الامطار تلك حكمة الهية اصلاحاً للهواء والارض  
وانماء للنبات ورفاهاً للحيوان ففيه تذوب الثلوج ويشرق قدوم الربيع فيبسم  
تغر البنفسج وياخذ الشجر وريشي السماع وفيه تاخذ البراري بالاحياء وتستيقظ  
الطبيعة من رقادها

وفي هذا الشهر تكثر الاحتفالات والمآدب لاسيما بين الاهل والاقارب  
فعلى ربة المنزل ان تناهب لذلك وتسهر على ما يقتضي في هذا الشأن ولا  
تعتمد على الخدم وحدهم فتسعى في تنظيف بيت السفرة وتشعل فيه النار ايام  
البرد قبل دخول المدعوين وتنظم المائدة على ما يقتضي من الترتيب  
ولا تجعل عليها من المدعوين ما يزيد على المكان فلكل مدعو ذراع مكاناً  
وعلى الارض بساط ولكل من السيدات كرسي تحت رجلها  
وقد جرت العادة في المآدب الكبيرة ان الخدام ينقطعون الاشكال وان  
ربة المنزل تقدم من شكل واحد لكل من المدعوين وعليهم ان يقبلوا ذلك  
بمزيد الرضى وليس لهم ان يرفضوه

ومن العوائد وضع الفاكهة على المائدة من البداية ومتى حان اوان  
تناولها تجعل القهوة مكان صحنها  
وفي بعض البلدان يغير طاقم السفرة من سكين وشوكة في كل شكل



واما في غيرها فلا ولكن على الخدام متى راوا بعض المدعوين وضع طائفة في  
الصحن الذي فرغ من مناولته ان يدلوه بطائفة اخر

نجعل الخمر على السفرة فمنها ما يمزج بالماء ومنها ما يشرب صرفا وهي على  
اشكال وانواع ويتناول منها اعياديا بعد الشوربا عند اكل المشوي وما  
بعده واما المشروبات المتمايزة فعند مناولة الناكمة

وخير المقبلات على السفرة البشاشة وطلاقة الوجه وحسن الخدمة فلا  
تزعج المدعوين زيادة الانحاح لا سيما اذا كان الشكل لا يروق له

المحلات الاولى لارباب الوظائف والاجانب والسيدات على جانبي  
صاحب المنزل وتقدم الشوربا بحسب مقام المدعوين على انه لا ياتفت الى  
ذلك فيما تبقى من الاشكال

وقبل الخروج من السفرة تشعل النار في قاعة الاجتماع تناء على انه  
يقتضي الحذر من الدخان

## الماكولات

الماكولات على ما شرحنا في الشهر السابق وانا نزيد عليها الكلمة فانها  
خير ما كول في شباظ ونوكل على وجوه شتي نذكرها في باب

## اذا

كان شهر اذار عند القدماء بداية السنة فاصبح الان الشهر الثالث منها  
وخصصوه للمريخ اله الحرب وسموه باسمه مارت وكانوا يعيدون فيه اعيادا  
حافلة اعظمها اليوم الذي يتساوى فيه نهاره وليله وقد اتفق وقتئذ على هذه  
الاعباد الشرق والغرب جميعا وخصص الصينيون اليوم الاول منه للزراعة لانها  
اخص ابواب الارباح فياخذ ملكهم المحراث ويخطط خطا بيده ويبقي الذار  
تعظيها لشان هذه الحرفة

وتكثر الارباح تبديدا للفيوم واضمحلالا للرطوبة وتقية للاشجار اذ

يسقط ما بها من الأغصان اليابسة فيعطي مكاناً للاغصان النامية  
وفي اذار يتغير وجه البسطة فنرى حيثما حولنا انظارنا مناظر جديدة  
فتورق الاشجار وتفتح الازهار وتختصر المروج وبالأقحاح توج ويغرد الطائر  
مبشراً باقبال الربيع وفيه يتمكن الحارث من نعيم زراعته وإصلاح ما هدم الشتاء  
من أرضه

ولما كان الانتقال من حال البرد الى الحرارة باذار وجب على ارباب  
المتزل ان يتدبروا بالملبوس فتارة يخفف وطوراً يستمر على حاله في الشتاء  
وعليهم ان يسهروا على حدائق الزهور والطائر الاهلي  
فعلي الانسان ان يجتري باذار ونيسان من سرعة تخفيف الملبوس فقد  
يفره صحو الجو وحرارة النهار الى التخفيف فاذا فعل اعتراه زكام واعتري  
الاطفال امراض جلدية كالخبياء وغيرها

وتقتضي مراعاة التدفئة في المتزل فتضرم النار اذا برد الهواء ويسبك  
الملبوس ايضاً واما التزيينات فتكون من الظهر حتى الساعة الخامسة

### الماكولات

الخضرة: صيامية او فطارية. اللحم المشوي. السمك. الخضرة بالسمن.  
الشاي بالحليب. النعنع. المشروبات القليلة. الخمر. واخصها بردو وشامبايا  
وشتورا

وهي استولت على اراء الصغراء والبلغم يختار لنفسه يوماً للتنقية بالمسهلات  
واحسنها المانيزة والطرطير

وحبذا استنشاق الهواء صباحاً. فمن ياترى يجتري تلك الصبيات الجميلة  
من السمك الخنكليس وسائر الانواع الاخر

من اللحم جميع ما يذبح بالمسلخ لاسيما الحملان  
من الطائر المقاطيش. الديوك. الحمام. ديك الهند. اما الصيد فمنوع  
من الخضرة الشندر. الارنيط. المنوف. الجزر. الكرفس. الجرجير

الخيار. الخس. البطاطة. الاسباناخ. الهليون. العجل  
من الناقة. التفاح. الجوز. الرققال. الكمثرى الكستنا. الزبيب. اللوز  
التين. التمر  
ولما كان في هذا الشهر الصوم الخمسيني رايانا ان نذكر شيئاً من المداوخت  
الصيامية في ما بها

### نيسان

كانت السنة عند الاقدمين عشرة اشهر فاخذ اول الملوك الرومانيين  
من كل شهر اياماً جعلها شهرين هما كانون الثاني وشباط فكان نيسان الشهر  
الثاني من سنهم اذ كانت تتدي بتسهر اذار  
وقد خص الاقدمون شهر نيسان بالزهرة واحتفالاً بعبادتها شهيرة  
كاعباد الحبوب والزهرة تعقيباً لسان الارض الحسنة الاحياء ان نمو البشر  
وسموا بلغتهم اربيل مشتق من فعل فتح عندم دلالة على ان الارض قد فتحت  
احضانها لتاثيرات الحرارة اولاً ثم شهر يفتح للحارث ما بال اقبال ركس  
الامال فان السنة الزراعية تتدي في نيسان في برج المور. وويل للحارث  
يتغافل في نيسان فانه يخسر ثمرة انعايه او اقله كثرة غلاله فن رام ان يجتهد  
اضعافاً فليزرع ويغرس بمزيد الاعتناء

### الماكولات

من السمك جميع انواعه. من اللحم. البقر. العجل. الخروف. من السائر  
الدجاج. الديوك. الحمام  
من الخضرة الارنبط. الخس. البقدونس. الفجل. البحر حجر.  
الاسباناخ. الملفوف. الهليون  
من الناقة. التفاح. الرققال. الكمثرى  
تنبيه من العوائد ان في اواخر نيسان واوائل ايار يغبر غرس السنا سرش

الصيف ولاجل حفظ الطنافس يقتضي نشرها وشفيفتها من الغبار ثم تطوى  
ويوضع في كل طية منها شيء من الترنفل والكافور ثم توضع على الواح في مكان  
ناشف خالٍ من الرطوبة والنار

### ايار

هو الشهر الخامس واجمل ايام الربيع الذي يتندي من ١٩ الى ٢٢ اذار  
وقد احتفل فيه الاولون احتفالات مذكورة فانه شهر الزهور ويبدأ فيه سفر  
البحارين واقبال وفيه تدخل الشمس برج الثور وتكون قد اجازت خطاً  
الاستواء ٦٠ درجة وعندها يتم اقتران الارض بالسما فيعكّل النرجس  
والياسمين وسائر الرياحين هام الارض المتوقعة ان تكون اما . وفيه تنفس  
الاطيار . وهو شهر النحل والهازار فيدوي الغاب بتغريد وفيه تسبح الطبيعة  
خالقها كانه قد تجدد خلقها

وفي ايار يصلح الاعتناء بالمحذائق والجنائن ومن يرغب في الزهور يسعي  
بالقاء بزورها وان يشكها فينشأ عنها اجمل منظر واذا غرست الاغراس فاسقها  
بغزالة

### حزيران

في شهر حزيران يكون انقلاب الشمس ولذا اتخذوا الاولون بداية سنتهم  
وكان ابار اخرها وكانوا يحبونه بالسلام ويحتفلون فيه الاعياد ويشعلون  
المشاعيل ويحرقون الخطب . وما زالت هذه العادة الى ايامنا هذه يابشرها  
الناس في عيد ماري يوحنا حيث تشعل الشعلات ويجمع الشباب  
حولها ويقفزون من فوقها وهي مستعرة . ونهاره اطول النهارات ولا يكاد  
ليله في جنات ان يكون ساعات اربعاً . والاغرب انه في جزيرة اسلندة تحدث  
سنوياً في شهر حزيران حادثة جوية وهوان الشمس تتوارى قليلاً عن الافق بل  
كانها تمسك مساً غير محسوس ثم تاخذ بسيرها في السماء فلا ترى في الرابع



وعشرين ساعة ليلاً . وفيه تاخذ الماشية تقبل في الاراضي لاجل السباد وفيه  
تدخل الشمس برج السرطان ذلك رمز لرجوعها النهري لانها تنقلب مقبولة  
الى خط الاستواء راجعة الى الورا كمشية السرطان

وامم الاشغال في حزيران حصد المزروعات وقطع العلف وقد كره  
الناس الارياح والامطار في حزيران لما تسبب من الاضرار . وفيه وبعده  
يفقس الطائر فمن رام تربية العصفور فليأخذه صغيراً قبل ان يدرج من عشه  
لانه اذا اخذ بالطيران يلتهى بتغريده فلا يتقرر في ذهنه ما يرام تغريده من  
الحركات المقصودة . ويفرد الطائر صيئاً خصوصاً صباحاً ومساءً ولما غرد  
نهاراً وكلما ارتفع في الجو زاد تغريداً رغبة ان تسمعه الاثني مثله لان الذكر  
وحده في الطائر يفرد تلك قاعدة مطردة فلما تحنل شواذاً

### جنى النبات

لا بد لارباب المنزل من جنى النبات الطبي وغير الطبي لاجتياح المنزل  
اليه اولاً لاجل البيع وفي كلا الحالين لا يوافق جنى النبات ما لم ينفع الا الخفيفة  
والخبازي فانه ينتضي قطنها قبل النضج لئلا تفقد اخاصيتها . وافضل النبات ما ذكا  
رائحة ولد طعماً وزها لوناً . ولا ينبغي ان نبات الحداث ادم من غير ونبات  
الحنول اقوى ونبات الجبال اذكي رائحة ونبات الاماكن المائية حاد الرائحة  
ولا خير في نبات صناعي يربي في الشتاء

فلا تجمع نباتاً معتلاً او قد تغير مزاجه ولا يوافق غرس نبات بلاد في  
بلاد عكسها مناخاً كغرس نبات البلدان الحارة في البلدان الباردة والعكس  
بالعكس فانها تفقد خاصتها لاهماله وانما يرغب في هذا النبات لاجل الزيتة  
لا لاجل الخاصة الطبية

وقد فضل قوم النبات البري على الجوي لزعمهم ان الارض خير مربة  
وعندنا ان ليس فرق في ذلك



وحذار في جني النبات ان تجمع معه غيرة ما يجاوره فاذا فعلت فقد تجمع حشائش  
مضرة بل قتالة ولا تجمع حشيشة وحشيشة اخرى مضرة فان المجاورة تكسبها سما  
فاجمع من الحشائش احسنها حالاً وقوة ذلك يكون عند تفتحها والصباح  
خير الاوقات لجمع النبات وخصوصاً صباح نهار قلت رطوبته فافرز ما جمعت  
من الحشائش عن الحشائش الاجنبية وغرة من الاوراق اليابسة والذابلة  
ومن العروق والاصول ويبسها في داخل المنزل لا في الشمس لئلا تفقد خاصتها  
ورائحتها وحركها شيئاً فشيئاً الى ان تيبس

واذا كانت الحشائش عطرية تجب سرعة تيبسها لئلا تنطير رائحتها  
وعطريتها وغيب ذلك ضعها في علب من خشب او من كارتون واجعلها في  
مكان ناشف خال من الرطوبة واذا وضعنها في وعاء من فخار اجعلها في مكان  
مظلم لان النور يضر بالحشائش المبيسة واذا فقدت لونها ورائحتها وجب  
طرحها وتبديلها بغيرها

### تموز

كان تموز عند اليونان اول شهور السنة وقد احتفلوا فيه اعياداً مذكورة  
واحتفل فيه المصريون اعياداً ذكر الفيضان النيل كما احتفل الرومان تجميداً  
لرنة الزرع عندهم وفي تموز يشتد الحر فقد ثقل نهاره وطاب ليلة وسأم الناس  
فيه سكنى المدن وطاب العيش لاهل البر فحصدوا الزرع وجمعوا الغلال  
وصادوا الطائر

وفي تموز جني العسل وانه لشهر جميل فيه تعان الشمس اقتدارها فيها  
ينضج كل ما يتطلب نضجاً ويسعى كل شيء الى غايته وفيه تدخل الشمس برج  
الاسد الرامز قوتها وتكثر الحوادث الكهربائية فتقصف العواصف القاصفة  
فني الحنطة واحدة تحرم الحارث ثمار انعايه ونستاصل الاشجار القديمة الايام  
وتنقض الصواعق

## الماكولات

من الاسماك . انواعها

اللم . البقر . العجل . الغنم . ومن المختبر رضيعه

الطائر المقاتل . الدجاج . البط . افراخ الاوز . ديك المند . الارنب

الخضرة الارضي شوكية . اللوياء . الخضرا . حب اللويا البيضاء .

البريلا . الخيار . الملفوف . الارنيط . الجزر . البطاطة . الخس . القندونس .

الهندبا . الفجل . العنب . الجرجير

الفاكهة المشمش . الكرز . التين . البطيخ . الخوخ . الكمثرى . اللوز الاخضر

## تربية العصفور

ان من الطائر ما يروق لنا لونه ومنه ما يروق لنا صوته من ذلك الى

والشعرور وغيرها فمن رام تربية عصفور لما راق له من لون او صوت فانه ان

يبالغ بالعناية نحوه بكثرة الغذاء لا بافراط اي ان يقدم له الغذاء . راراً لكن

لا بكثرة ويسعى ايضاً في نظافته اي في ان يتشقق التنفس ويغير الماء . راراً

## فائدة

في تموز بكثرة الناموس وهاك طريقة لفناؤه . متى اقبل الليل ادخل الخدع

ولا نور هنالك واطبق النوافذ واقفل الابواب وقبل ان تذهب للرقاد

بساعات خذ فانوساً شاعياً بعد ان تكون طلبته بالعسل المحلول بالخمر او

بماء الورد وضعة في داخل الخدع فيجذب الضوء الناموس فيلتصق بالنار

فلا يستطيع طيراناً

## آب

وان كانت الشمس تاخذ في شهر آب بالرجوع الى خط الاستواء . فمع

ذلك يكون الحر اشد واغم من شهر تموز واذا وافقت الحر ربيع الجيوب الغربية

اثرت بالحيوانات فترتخي العضلات وتضعف المفاصل وتخلل الحواس ويكثر

النعاس ويصفر النبات وتسقط الاثمار والاوراق ما لم يبادر الى السقاية  
وفي شهر آب تكثر امراض الحارث واهل البر لقلّة الوقاية وعدم اخذ  
الاحتياطات فكثيراً ما يعثرهم وجع المفاصل لا رتداع العرق وتضرهم الشمس  
في رؤوسهم وتستولي عليهم الحمى الى غير ذلك من العلل والاسقام  
وفي آب كثر الاثمار لاسيما العنب والتين والدراق وفيه يكثر الصيد  
كالسمن والحجل ويكثر البيض ويخزن الى الشتاء  
وفي آب يتحقق امال ارباب الجنائن والحدائق فيشجع حالها ويعتدل  
انقائها وعندها ينظرون هل اصابوا في زرعها على ذلك النمط من تشكيلها  
وتحيط ارضها حتى اذا راوا خللاً يصلحونه في العام القابل ولا يخفى ان النبات في  
حال ترهيره يشغل زيادة السقاية كما يتطلب الكسح الى غير ذلك من مداركة من  
وفي آب يطعم اللوز دراقنا وتكس الزهور

### ايلول

ايلول هو الشهر السابع من السنة عندنا وكان الاقدمون يحتفلون فيه  
عيداً لاله الحدادين دلالة على ان الحارث ياخذ في اعداد ادوات الزراعة  
من سكة ومحول ومر الى غير ذلك  
وفي ايلول تستغل الدرة والبطلطة والجوز وينضج الرمان واما الدالية  
فقد احنحت تحت ثقل عنايتها  
وفي ايلول تقصر النهارات فيقتصر عن الغذاء بالنظور على انه لا بد  
من ترتيب المائدة ولكن لا يوضع عليها ملاءق لان في النظور يقدم على السفرة  
ما كان بارداً من الطعام كالمسلوق من اللحم والطائر والسمك فمن العوائد  
انه لا يقدم في النظور طعام ساخن كالمشوي واليخنا كما انه من العوائد ايضاً  
ان توضع الاشكال كلها على السفرة دفعة واحدة خلا الشاي والقهوة والشوكولاته  
فانها تقدم في نهاية النظور

## تشرين الاول

هو ثامن الشهور وفيه تستغل الحبوب والثمار ويهز الطائر لنفسه .  
فيكثر الحمام والسمن ويبدأ البرد صاحاً ومساءً وتسقط أوراق الاشجار  
وكان الاقدمون يحتفلون فيه اعياداً كثيرة ربما كانت على قدر امامه  
من ذلك لاله الخمرة المكلل بالعناقيد ومن الغرابة انهم كانوا يحتفلون به بايساً  
ذكر الموتى تلك عادة عند الانديميت ان يقربوا بين القيسين فتدأ لهم  
جعل الافراح بعد الاتراح فيكمل سرورهم اذا ولي الاكدار . وما رالت الى  
الان في جهات عادة الرقص والافراح ايام قطف الكروم  
وما هذا الشهر الا انتقال من الحر الى البرد ناته نهم مصلاً ويبدأ  
الاخرويتيم فيه اخذ الغلال ويبدأ حرث الاراضي وباخذ الصيد بالثابة  
والقنص بالكثرة وتكثر امطاره وارباحه فتعلق الدواب في الابواب مع المردلونة  
اذ لم يحن بعد شعل النار في داخل المنازل

## اعتبارات

انما روح النظام ثروة للبيوت فلذا وجب على ارباب المنزل ان تتزود  
فرصة هذا الشهر لاجل التزود فان الحاديات في هذا الشهر ياس والقم اشبه  
والزيت بخس السعر والخمر سهل المشتري على انه يذني على ربة المنزل ان  
تسهر على المصروف بنفسها . فلا تعتمد على كثرة المؤونة بل على الخدم  
وتعرف كيف يتفقونها فخير ان يعطوا نفقة كل يوم لوحدها او اقله ان يعلم  
صاحب المنزل ما يتفق الخدم شهرياً

فاذا اعتمدت ربة المنزل على الدرهم فتفق لامحالة ما لا يقتضي اما قدوم  
الامثال «التوفير ضرب من الدخل» فبدلاً من ابتياع امثلة جديدة تستطيع  
المرأة الحكيمة ان ترفو الامتعة القديمة وترممها فتخدم عابداً واكثر  
ان الشغل من اعظم وسائل الاقتصاد بل من اخص الراحة والسرور



فلا نخش من التعس بل نخف من الكسل فالشغل غني في اليسر وتعزية في  
العسر

### تشرين الثاني

هو تاسع الاشهر وفيه يكثر الطائر للقص ويقرب من المنازل ويموت  
الهوام وتتوارى الدبابات وبعد العشرين منه يشعر باقبال الشتاء وطول لياليه  
علي انها قصيرة على العائلات المحبة بعضها البعض

### الماكولات

من الاسماك انواعه

القص . الارنب . النجل . دجاج الارض  
الطائر . افراخ الديك الهندي . الحمام . الاوز . الفراريج  
الخضرة . الملفوف . الاسناناخ . الهندبا . الكرفس . اللفت . الجزر  
الماكهة . الكمثرى . التفاح . الزعرور . السفرجل . الكستنا

### اعتبارات

لما كان قد دخل الشتاء برده وملابس الصيف قد مضى او انها بل تلف  
اكثرها لاسيما البياض منها وجب الالتفات الى الملابس عموماً وإلى البياض  
منه خصوصاً

ان اختلاف الحال يجعل فرقاً في كيفية الملابس لا في كميته فلا بد مثلاً  
للوضع والرفيع من القصان والجرايف وغيرها من البياض كالابد من  
منشف المائدة وغطيتها على ان هذا ياخذها من الكتان وهذا من الخام وهذا  
من الخام المنشئ هذا باثمان بخسة وهذا باثمان غالية وفي كل الاحوال يقتضي  
مزيد العناية في حفظها من التلف وخير لربة المنزل ان تكوي البياض  
بمنزلها بنفسها او بواسطة خدامها

ان كثرة البياض كقلته فاذا كان كثيراً فلا يستعمل كله فيصفر ويتلف



في الخزائن فتذهب الثمانيه سدى واذا كان قليلاً يضيق الوقت في اصلاحه  
لكثرة استعماله فيفنى باقرب الاوقات وينتضي اذ ذاك تعدده وباهك ما  
هنالك من النفقة فلو كانت على قدر اللزوم لتكثرت رنة المنزل من اصلاحه  
وثرميه كلما تطلب اصلاحاً

ولاجل التسهيل يقتضي فصل الياض عن بعض العض فيجعل الناس  
السفرة على حدة وكذلك يياض الفرش وياض الملبوس وياض الخدمة  
ويجعل لكل فئة علامة تميزها ويوضع ذلك كله في خزائن يحدد خصوصي  
اما ملبوس العائلة فيكون في مكان قريب من محلات النوم

### فائدة

كثيراً ما يشكو الناس من برد الاطراف وعندما انه كثيراً ما يحدث  
عند تدفئة الرجلين على النار والاولى تدفئتهما بالحركة والاشي والاس الجرامات  
احدهما من صوف وفوقه اخر من القطن

### كانون الاول

هو شهر اشد برده وترا كمت نلوجه وطال ليلة ولذا احتل فيه الاندمون  
الاعباد المتواليه وكان من عوائدهم ان يدعوا السادة التابع والرفيق الى مادهم  
فاذا سكر السيد سكر العبد معه واذا انطرح لسكره على الارض انطرح هو  
ايضاً وكانت تصنع فيه مآذب غريبة ويتهادون فيه الهدايا على ما يتباداها  
الكثيرون في ايامنا في راس السنة ويمضيها الحارث في حرث ارضه ورب الماشية  
في السهر على ماشيته وكذلك الصانع في صناعته وكل يفكر في مصالحه

### الماكولات

من السمك . انواعه

القميص \* الحجل . دجاج الارض . الارنب . الخنزير البري

الطائر \* ديك الهند . الاوز . الفراعخ . البط

الخضرة \* الملفوف بأنواعه . الارنيط . الاسباناخ . الكرفس . اللفت  
الفاكهة \* التفاح الكثيرى . الزعرور . الكفتنا

### السهرة

من العوائد ان يقدم تىء من الماكول اثناء السهرة لطولها ذلك بما كي  
المنطور فتقدم فيه الشوربا والنقاتى والمحببون والحلواء الى غير ذلك من  
النواشف ويقدم الخمر لا القهوة ولا الشاي ولا بقية المشروبات  
اما الكراسي فبحسب مقام المدعوين فلا رباب المقام والشيوخ والغربا  
الحل الاول

### صناعة الاكل

ان الانسان والحيوان في الاكل والشرب واحد على ان الادب قد رفع  
مقام الاكل وجعله صناعة لطيفة تختص فيها بما يحاكي الحيوان في مناولة الطعام  
ولهذه الصناعة طرق وعوائد تلوح لاطائل تحتمل لكنها عند اهل الذوق هامة  
وتكتسب هذه الصناعة بمعاشرة الرتبة العالية من الناس وبمناولة الطعام في  
مادب حافلة بمن كيفية تناول الطعام يعرف مقام الانسان فقد يغشنا الملوس  
والمشتر حتى اذا كان الامتحان عرف الانسان فكم من الناس قد خيلوا من  
ادل الرقة او الذوق حتى اذا جلسوا على المائدة عرفهم الحاضرون وحكموا  
على رتبتهم ومقامهم فكثرة الاكل او قلته في المادب عيب فالكثرة تدل على  
الشراهة والدل تدل على ان المدعو غير راض بما يقدم له . ولشرب المناشف طرق  
واسيها كذلك ناعمة على افضلها . ولا يجلس الرجل على المائدة قبل ان تجلس  
السيدات ولا تجلس السيدات قبل سيدة المنزل . ولا تجلس قريبا من المائدة  
ولا بعيدا عنها . وخذ مما يقدم لك ولا تعط اعتبارات فيه وترفضه وتقدمه  
لجوارك واذا قدم لك شكل لا تحتر احسن ما فيه بل اكنف بما يكون قدامك  
والعجة في الاكل ومزيد الثاني عيبان . لا تضع منديلك وكفوفك على المائدة بل

في جيبك أو في حجرك . اقطع الخنزير على الصحن . كُل اللحم بيد الشمال . لا تشكهم  
ولا تشرو الطعام في فمك وهنا طرق وعوائد واحوال شتى يصغر تعدادها  
وانما اقتصرنا فيه على التمرين في الرتبة العالية واهل الذوق فان المرء يعرف  
بلطفه وادبه لا بملبوسه ورفعة مقامه

### في داخلية المنزل

ان الغار في داخلية المنزل منفلاً كان في الاعصار السائلة لدى النساء  
من الطائفة العالية ولدى ارباب القصور الملكية تنسب من الامور الهامة خلافاً  
لما تحسبه كثير من نساء العصر الزراعات ذلك محسناً شائهاً ومغلاً بمقامهن  
فقد ورد عن داخلية ملوك فرنسا في القرن السادس عشر ما يدل  
على مزيد العناية في داخلية البلاط من وجوب نظافة فرش الملك وكساء  
الخدامين ومخادع رقاهم واتباع اللحم باسعار عادلة واستخدام ابنة العار لا  
النصبة على المائدة في الايام المألوفة وعدم اعطاء الخدام بيت خادماً يخدمهم  
وطرد النساء المذرات من البلاط وتقليل الحيوان كالكلب ومن وجوب  
اتفاق السكان التام ومن منع خدمة الاسطبل من سلهم شيئاً من العلف ولا  
يوقد اللحم الا في مخادع الملك والملكة والامراء وان يعين للغذاء والاعشا  
اوقات معلومة وان يكون لكل من مراتب ارباب البلاط اشكال معينة يومياً  
لا تزداد شكلاً واحداً ذلك كله يؤكد ما كان في دار الملوك من مزيد الاهتمام  
في تدبير المنزل

وكان النبلاء يسعون دائماً في استئجار المنازل بما يوافق حالم من الاجرة  
وكيفية المصروف من كساء وغذاء وعجلة وخدمة بحيث لا ينفق درهم واحد في  
غير موقعه ولا يجهل المنزل نفقة باهظة وبالجحيلة كانت ربات المنازل نازل  
مزيد عايتها ووفور اهتمامها بالاقتصاد وحسن الانتظام معا ذلك يجب على  
كل ربة منزل مباشرة فخير النساء من كانت بصيرة حكيمة ذات همة ونشاط

في امر منزلها

## في النظافة

النظافة مندوبة في كل الوجوه لاسيما نظافة المطبخ فمما يوليها بها تقع المبالغة خير موقع ونعني بالنظافة لانظافة المطبخ وحده بل ادواته وطباخه والطباخة والكلاز والخزائن وما يعد للمطبخ من لحوم ونخضر الى غير ذلك فعلى الطباخ ان يكون مطبقة نظيفاً في كل آن بحيث لو شاءت ربة المنزل زيارته متى خطر لها تجده على ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف على المطبوخ او ان تطبخ بنفسها اشكلاً من الطعام والحلويات لا تخشى على ملابسها ولا على يديها من الاتساخ وخير للطباخ ان يناله مدح من مولاته لنظافته المكان من ان تنسبه للكسل والتهامل

ومن المبادئ من ترغب مباشرة الطبخ او ان تطبخ اشكلاً منه لاسيما ابان الصيف في البرية ومن النساء من لا تزال فيها رغبة الطبخ على ما تربت فان الشابات في صغرهن يلازم المطابخ وهرق هن ذلك وما قلناه في المطبخ يطلق ايضاً على الكلاز وغيره من ملحقات المطبخ ويجب غسل ارض المطبخ كل يوم في اخر النهار وغسل موائده في كل يوم بعد الغذاء بالصابون والفرشة وان تنظف الموائد المعدة لوضع الصحون وانية السفرة من فضة وغيرها واشكال الطبخ قبل تقديمها وان تغطي بعد ذلك بتطاء واذا وضعت على مثل هذه المائدة مصبغاً او اداة اخرى ضع تحتها صحيفة من حديد لئلا ينسخ غطاء المائدة

واما الحلل والطناجر والطوايات والمقلي والقولب وسائر نحاس المطبخ فيقتضي ان تكون على ما يرام من النظافة بحيث تبدو للناظر مصقولة لامعة وعلى الخصوص تقتضي العناية في تبييضها فاذا اسود داخلها فذلك من عدم التنظيف واذا احمر فمن عدم التبييض فالأوفق كثرة التبييض فان قلت تنضر



بالصحة بل قد تكون قتالة

ويقتضي ايضاً تنظيف الادوات الحديدية كالمصبع والشيش والمقط  
ومجرفة الرماد بحيث تكون جميعها كالفلاذ يياضاً وتجلى بالاجر الاحمر  
وينبغي ان يكون في زاوية المطبخ حنفية بجانبها مندبل بحيث يستطيع الطباخ  
واعوانه غسل ايديهم في كل آن

وتتطلب النظافة بزيادة في الطباخ فان شئت ان نحكم على نظافته فانظر  
الى يديه واظافره ويشترط في الطباخ ان لا يطيل شعر راسه وان لا يكون له  
لحية وان لا يدخن التبغ فمن افسد الدخان طعم حلقه كيف يحكم على طعم الطعام  
وعلى الطباخ ان يستر راسه دائماً ولا يليق ان يمس اللحم المطبوخ يديه بل بالشوكة  
والسكين

وعليه ان يغسل الكلار يومياً ويتنظف اما كن الصحون وبعلى اللحم والطائر  
او يضعه على مائدة مغطاة بغطاء ابيض

## الفصل الثاني

### في قاعة الاكل

يقتضي ان يكون بيت السفرة غير بعيد من المطبخ لئلا يبرد الطعام في  
نقله اليه ولا يكون قريباً منه خشية من توصل رائحة المقلي والمشوي وغيره من  
المطبوخات ويقتضي ان يكون في الشتاء دافئاً وقد اختلف في فرشته ونقشه  
ذلك بحسب اختلاف المقدرة والذوق ومن المقتضى ان يبسط في ارضه طنفسة  
ذات زغب او بساط ذلك يد في ارجل الجلوس ولا يجعل لاقدام الخدامين  
دوباً وان لم توجد طنفسة تغطي الارض كلها فلا بد من طنفسة تحت المائدة  
كي لا تكون ارجل المدعوين على الخضيب

اما المائدة فتكون على قاعدة واحدة توضع في وسط القاعة ومائدة القطع  
في زاوية منها بجانب باب المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقله ويكون عليها غطا

ومفرقتان للشوربا وملاعق وسكاكين للقطع وشوكات وخشبة للقطع  
ومنقل صغير يسخن بالسيريتو فوقه صفيحة من حديد يوضع فوقه الشكل  
المتنضي تقطعة وفوق المائدة المذكورة صحون الشوربا فيوضع الجباط عليها  
ويصب في الصحون فتقدم للجلوس وعليها قائمة الاشكال لينظر فيها الخدام  
فيعلمون متى يقدمون كلاً من الاشكال وقبالة جانبي السفرة مائدتان عليها  
الطواقم للتغيير وشيء لغسلها اذا اقتضى تبديلها عند كل من الاشكال على ما  
في عوائد الاكثرين وصحون الفاكهة وقناني الخمرة التي تقدم في الاخرى وانية  
للتغيير في بعضها الماء وفي غيرها الخمر بحيث اذا فرغ ما قدام المدعوين من  
الماء والخمر يبدل في الحال ومن العوائد وضع منقل مخصوصي لتسخين الطعام  
فاجوده ما يتناول ساخنًا

وتكون مناديل السفرة من خير المنسوج بيضاء مكوية ولكن لا قاسية تخرج  
من اراد ان يمسح فبه بها

اما صف السفرة فيكون على هذا النمط فيوضع على المائدة غطاؤها الابيض  
مبسوطًا وتوضع الصحون على قدر المدعوين ولكن بعيدة عن بعضها البعض  
بحيث لا يضايق احدهم الاخر فخير ان يقلل عدد المدعوين من ان يكثر  
وبضايق احدهم الاخر وتوضع الشوكة على شمال الصحن والملقعة والسكين  
عن يمينه فوق بيت السكين الذي هو اعنيادياً من بلورا وفضة او بلاكة وفوق  
كل صحن منديل مطوي طياً حسناً وفي داخلها قطعة من الخبز ظاهر جزلة  
منها وامام كل صحن على خط واحد ثلاثة اقداخ لطيفة احدها للخمرة الاعنيادية  
والثاني لخمرة فوقها والثالث لخمرة فوق هذه الاخيرة اما اقداخ الشبانيا  
فتوضع في بداية الغذاء او حين شربها ويبف كل من المدعوين من جهة  
قنينة ماء ومن الجهة الثانية قنينة خمر مالوف حتى يقدر كل ان يصب ويشرب  
دون ان يضايق جاره ثم مالح مزدوجة للملح والبهار عديدة بحيث يسهل على  
كل الوصول اليها

وخير الاضوية على المائدة بر يا تعلق فوقها وإذا كانت السفرة مغلقة زاد  
على كل طرف من المائدة شمعدان من ثلاث شمعات وعلى الموائد الاخر  
اضوية اخر

اما الناكهة فمنهم من يضع بعضها في اول السفرة عند صنها ويترك باقيةا  
الى الاخير ومنهم من يأتي بها باخر السفرة وعلى كل تحمل الناكهة بعضها او  
كلها الى الاخر على الموائد القريبة فيوتي بها في حينها

### الفصل الثالث

في الدعوات وعدد المدعويين

ان الدعوة بين المهين مندوبة سواء كانت في احتفالات عائلية او غير  
عائلية وليس في ذلك كله ما يتطلب اعتبارات لباقية لوجود الالفة اما  
الاجانب فعلى كل من الداعي والمدعوي عوائد لباقية يقتضي مراعاتها ولا بد  
في هذا الباب من زيادة الاحتفال

من العوائد ان تقدم اوراق الدعوة قبل يوم او اكثر ليكون صاحب  
الدعوة على بصيرة وبعد السفرة حسب الاقتضاء فعليه ينبغي الجواب على  
الدعوة سلبا او ايجابا فلا تدعو الى مائدتك من قلما عرفتة فقد لا يقبل دعوتك  
ولا تدعو انسانا قصد ان يتناول طعاما لا استطاعة له ان يتناوله في منزله او  
ليس من عوائده ان يتناوله في ذلك ما يمس احساساته لانه يشعر بعجزه ولا  
نقل للضيف تناول من هذا الشكل اذ ليس لك ان تتناوله اعتياديا وليس  
من عادة الوضيع ان يدعو الرفيع فيدعو الحاكم ماموريه ولا يدعونه كما لا يدعو  
الفقر الغني وكفى الفقير فقره فاني له ان يتفق في دعوات حافلة

اما عدد المدعويين فقال بعضهم لا يكون دون الثلث ولا فوق التسعة  
وان يكون في عدد مفرد لا مزدوج وقال اخرون قد يكون من اثني عشر وفي  
بعض البلدان يتشامون اذا كان المدعوون ثلاثة عشر وعندنا لا فرق ان كثير

المدعوون أو قليل بشرط أن يكونوا متفقين في المشرب  
لا يجلس الأحداث على المائدة لأسباب منها أنهم يتناولون من الطعام  
زيادة عن احتياجهم ولأنهم يتحدثون بما لا يدوركون فيجلبون أهلهم  
لا تحضر الدعوة قبل الوقت بكثير فتضطر إلى أن تمضي الوقت وحدك  
ولا بعده لئلا يلتزم صاحب الدعوة بأن يتطرك فقد تأسر السيدات أما  
الرجال فلا

يجلس المدعوون حسب مراتبهم والصواب أن صاحب الدعوة يختارهم  
عند دخول القاعة فيشير إلى مكان كل منهم  
يجلس المعارف بجانب بعضهم البعض كذلك الخلفاء وصحاب المقامات  
فلا يجلس غير المعارف بجانب بعضهم إذا لا يستطيع أحدهم مخاطبة الآخر  
خير الحديث على السفرة ما كان فكاهياً ولذا يتجنب الحديث السياحي  
وما يشغ عن الأغراض وما يجعل على البحث والجidal

## الفصل الرابع

### في الخدمة على المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين على السفرة فأنما ذلك يتوقف على عدد  
المدعوين على أنا نقول أن الخدمة تنأز بالحري بأهل اللباقة والنشاط من  
الخدامين لا بكثرتهم فخدام نشيط متمرن رشق خير من كثيرين والأرجح أنه  
يكفي خادم واحد لاربعة أو خمسة من المدعوين فيكفي إذا ثلاثة خدامين  
لمائدة جلساؤها ١٢ أو ١٨ وعلى كل يتوقف حسن الخدمة على تعيين عمل  
كل من الخدامين فبدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام

كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلى الخدامين أن يتأنوا بالخدمة من  
أن يكثروا الحركة ويلطم أحدهم الآخر ويتسابقوا فتجب مجانبة العجلة فليس  
حسن الخدمة بالارتباك فان الخدام في السفرة كالجندي في ميادين الحرب



اي انه يتطلب منه الهدوء والسكينة فيجري ما امر به بدقة ورصانة ويمري كل شيء في وقته ولا يلتفت الى هنا وهنا لك ولا يلهو باستماع الحديث فليس للخادم ان يسمع شيئاً فللخادم على السفرة اعين تنظر لا اذان تسمع وعليه ان يقدم ما يتطلب منه ولا ينتظر ان يورر بتقديمه فتى راي ان احد المدعوين كاد ان يجتاح الى الخبز فيقدم له على صحن قبل ان يطلبه واذا راي الماء او الخمر يكاد ان يفرغ فياتي بالثاني الملائنة ويرفع الفارغة واذا كلف بان يقدم الاكل يسأل المدعو في ايها يرغب ولا يسهر عن احد. ولكن لا يقدم الشكل مرتين لمدعو واحد

فاذا كان من عوائد المنزل تغيير المعلقة والشوكة والسكين في كل شكل وجب على الخدامين ان يعدوا ذلك قبل الوقت واذا كانت الطوائف غير كافية فيمكنهم غسلها في المطبخ وارجاعها في الحال واذا كانت لا تغبر عند الاشكال فلا بد من تغييرها بعد تناول السمك فمكره تناول اللحم والطائر بادوات استعملت في تناول الاسماك

اما الخمر فمنها مالوفة ومنها منتخبة اما الاولى فيقتضي ان تكون باردة في كل الفصول وان تكون جيدة لانه لا يليق بالمضيف ان يقدم لضيوفه شيئاً دنياً ثم ولان كثيراً من المدعوين يقتصرون على هذه الخمرة فاذا قدمت لهم الدون حرمتم لذة الخمرة وعاملتهم دون سائر الجلوس

اما الخمرة المنتخبة فعلي اشكال شتي منها خمرة بردو وبردو كونيا وشامبانيا وشتوره ومنها خمرة مادر وسرس وابكانتي وما لا كا فيقدم بعد الشوربا خمر وبعد السمك الشامبانيا وغيرها من الخمر الابيض وبعد ذلك خمر بردو وبردو كونيا وعند الفاكهة خمر ما لا كا وقبرص وغيرها

وتوضع الخمر في قاعة السفرة قبل ساعات لتكتسب هواء المكان من الاعتدال واما قناني الشامبانيا فتوضع في الثلج نحو ساعتين وتفتح قنانيها خارجاً

### عن السفرة مجانية لصوتها

وتقدم أثناء المائدة شربات من الرم والبنش عادة مرغوب فيها ويقدم في آخر السفرة جبن تقسيه ربة المنزل ويوزعه الخادم على المدعوين  
وأما الغسيل في آخر السفرة فلكل بلاد عادات فيه ومتى خرج المدعوون من السفرة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم الدخان والقهوة الجيدة غالبية ويلبها في بعض البلدان الرم والكونياك وعلى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الاتية الفاخرة فانها خير فرصة لاسيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان عوائد في الضيافة والسفرة وما يقدم فيها من الاشكال والمخبرة والخدمة وصف المائدة فاعتمدنا على اجودها

### الفصل الخامس

#### في مسائل شتى

لما كانت لابد لكل شكل من ركن لاق ذكر هذه الاركان فقد قدم الاوريون البقر على ما سواه من اللحوم وسموه شيخ الاركان اي كبير مواد الاطعمة اما الشرقيون فقدموا الضان ولو كان الضان بالمغرب على ما هو بالمشرق لفصلة الاوريون ايضا ثم جعلوا العجل بعد البقر ثم الخروف ثم صغير الخنزير وفي الواقع ان البقر بفرنسا وانكلترا مفضل على سائر اللحوم لان فيها اجوده فيتفاوت بقر بقعة عن غيرها ومما يكن فان مدار المطبخ على لحم البقر عندهم حتى سموه روح المطبخ اذ ياخذون مرقه وزومة ويضيفونه الى اشكال شتى وللعجل الحل الثاني في مطابخهم على ما تقدم فقد امتاز بطراوة لحمه فهو كالضان عندهنا ولذا وصفه اطباؤهم للرضى كما يصف اطباؤنا لحم الضان والحل الثالث عندهم للخروف وبعده الخنزير ويسمون ذلك كله لحم القصابة او المسلخ لانه يذبح بالمشخ ويبيعه القصابون وبذلك يميزونه عن لحوم الطيور الاهلية والبرية وعن لحوم الحيوانات البرية كالارنب وعن الاسماك

واما لحم القصابة فلام في كل زمان ومكان على ان اجوده يكون في المقتله  
لان الحيوان يكون قد تربى فاكثر لحمه وفي البلاد الباردة يوكل الخروف  
في الشتاء والربيع واما المختبر وكل ما يتفرع عنه من المقدمات والمشتق  
فهو كل في الشتاء واما الطائر من دجاج وديك هندي وبعوض وناطش  
وحمام فيكثر في بحر السنة كلها ويكثر السمك ايضا على انه يرغب في يوم من  
تشرين الاول حتى غاية ايار وفي المراكز الشهيرة كالمدين الكبيرة في الساحل  
والداخلية فتوارد اليها المأكولات باجناسها مما لا يوجد في بحرهما ونواحيها  
تحملة اليها الجهات القريبة والبعيدة ولذا تترتب مطالبها وتقتن مولدها

### التموين

لا حيلة للطباخ ما لم تكن المواد الاولى فاخرة فهو كالبجندي والمواد  
الاولى سلاحه فيقتضي اولاً انتخاب هذه المواد وذلك يتطلب اخبار تام وعليه  
لاق بنا ان نذكر شيئاً من طرق هذا الانتخاب فنقول: يجب على الشاري ان  
يستعلم عن الاسعار قبل المشتري ولا يفرق بين بائع وآخر ولا يتخذ احدهم  
صاحباً ويعتمد كلامه بل يوجه عنايته نحو ما يتباع لا غير واذا اوصيت على  
شيء خصوصي فضايف العناية واحذر ما كان بائناً من سمك وصيد ولحم  
فكن ادبياً نحو الباعة جميعهم ولكن لا تتخذهم خلائفاً فان صداقتهم تعود خسارة  
عليك ولا تتبع بالدين فتلك خسارة كبرى

### لحم القصابة

خذ من لحم البقر ما كان حسن اللون وما كان شحمه الاصفر اشبه بالسمين  
ويشترط باللحم ان يكون كثراً وفي الشحم ان يكون رخواً ولا تاخذ ما كان  
لحمه اسيراً واشبه بالشلو ومن احسن الادلة على لحم البقر الكليتان منه  
فاحسنهما يكون في احسن البقر واعكسهما في اعكس  
وان يكون لحم العجل ابيض وشحمه ابيض وشفافاً وقس لحم الضأن

على علم العجل والعكس الضان ما كان مكبوداً

### الطائر

يطلب في الطائر نعومة لحمه وقد طلبه كلة في شريين الثاني حتى ايار  
على انه يقتضي دائماً مراعاة ما ذكرنا من النعومة فما كانت مذاقها وحقة ضحكة  
يكون لحمه ناعماً وكلما تقدم الطائر سناً ذهبت ضخامته في ما ذكر  
أما الطائر القاسي اللحم فيكون ضعيف العنق والساقين ويكون لحمه فجده  
مكبوداً فاشتر ما كان ناعم اللحم دون سواء

### الطيور العتيقة

لا تدخل المطبخ طيوراً عتيقة فانها لا تلائم البتة وقد اخطأ من قال ان  
الدهاجة العتيقة تصلح مرقها فانما تضر بالشوزبا وتغولها رائحة رنحة ولا يصلح  
ايضاً عتيق البط وديك الهند للاشكال المكبوسة ولكن لا تشرك بين الكائن  
واللحم القاسي العتيق فهذا مردول في كل الوجوه وذلك مرغوب فيه  
ويعرف الديك الهندي من يياض شحمه ولحمه ويعرف الاوز بسهولة  
كسرفكه الاسفل وكون شحمه اصفر شفافاً ويعرف الحمام اذا كانت سفائنه  
احمره ولكن متى عتيق اسمرت سفائنه وضعفت ساقاه ويعرف السمك الطري  
من احمرار ذنبه ولعان عينيه وكثرة لحمه فلا تعتمد على الرائحة وحدها فربما  
كان محفوظاً بالجليد ويكون اذ ذاك لحمه رخواً مسهراً فاطرحه جانباً  
وما قلناه عن الطائر العتيق نكرهه في عتيق السمك فلا يليق احضاره  
على السفرة

### القصص

من الصيد الارنب فاحذر عتيقه وخذ ما كان ناعم اللحم منه وهو ما  
كسرت مقدمته بسهولة وكانت ركبته ضحكة وعنته قصيراً كذلك الارنب  
الاهلي وسائر الطائر فاذا كانت لحم جناحه ليناً كان لحمه ناعماً ويدل في



الحجل ريشة الحاد على صفر سته كما يدل ريشة المدور على عنبته

### الخضرة

تعرف الخضرة من طعنها ومنظرها ويعرف العنب في كل فصل من  
الفصول وتختلف الخضرة طعماً ومنظراً في كل من الفصول فيختلف جزر  
الشتاء والخريف

### الآدام

لا تنهمل في نموين البهارات والثمار والاجبان والسمن والزيت والخل  
والسكر والبن الى غير ذلك من الاصناف المتنضدة في ذلك توفير وحسن  
بضاعة معاً فالزيت والسمن اللدون يفسدان الطعام وخير السمن ما كان  
طرياً ولا تشتر السمن ما لم تستنشق رائحته وتذوقه فلا يكون الطعام فاخراً  
ما لم يكن السمن فاخراً كذلك البيض اسع في نقيته ولا تدخله الطعام ما لم  
تكسره لوحده

### البهارات والعطريات

خير التوابل الملح فانه يصلح الطعام في اللحوم والخضرة ويحرك القابلية  
ويوافق الهضم واما حسن استعماله او عكسه فمروط بالطباخ فانه اذا كان  
ذكياً حاذقاً استعمل الملح بصناعة واذا كان قاصراً استعمله كيفما خطر له وفي  
الامثال «حلو من حلاوتها مالح من عجاقنها» خير البهار الابيض فانه افضل  
على الاسود وكلاهما قل استعمالهما الا في المأكولات المطلوبة التابلية وقل منها  
استعمالاً جوز الطيب والقرنفل فالقليل منها يحسن الطعم فاحذر من تكثيرها  
كذلك الزنجبيل والقرقة كانت انفاً كثيرة الاستعمال واما المتأخرون فقد يذوقها  
وقلما استعملوها واما الصعتر والحبق وورق الغار فكثيرة الاستعمال ولكن لا يليق  
التطرف في استعمالها فالقليل منها اذا وضع موضعه اصلح الطعم وحسن التابلية  
واما الخضر المعروفة بخضر الزينة وهي البقدونس والكزبرة والثوم والبصل

فكثيراً ما تذكرها في هذا الكتاب وتذكر استعمالها

ومها يكن فان البهارات والعطريات ضرورية للطباخ فلا بد من وجودها دائماً بحيث اذا احتيج اليها تكون تحت اليد وهذه اصنافها  
الملح الابيض والملح الاسمر والبهار الابيض الناعم والبهار غير المسحوق  
وجوز الطيب . كبوش القرنفل . الصعتر . الغار . الثوم . الخردل ومسحوق  
الخردل الانكليزي . الفلفل . الزيت . الخل . القرفة . ماء الزهر . ماء الورد .  
سكر ابيض . سكر مذوّب . بهارات مركبة

### بهارات مركبة

متى قيل بهارات قصد اشياء عطرية تخرج ببعضها لاجل التثيل  
فعلى الطباخ ان يتحضرها ويجعلها في زجاجة فيأخذ مثلاً ٨ غرامات من  
الصعتر و٨ من الغار و٨ من المرزنجوش ٤ من اكليل الجبل ويبسها ويجعلها  
في هاون مع ١٥ غرام من جوز الطيب و٥ من القرنفل و٨ من الفلفل  
الابيض غير المسحوق و٤ من فلفل كاينا ويسحق الجميع وينخلها ويحفظها في  
قينة نظيفة ويدّها سداً محكماً

وتستعمل البهارات المركبة وحدها وقد يضاف اليها الملح فاذا شئت ان  
تمزجها بالملح فخذ ١٠٠ غرام من الملح الناعم المنخول و٥٢ غراماً من مخلوط  
البهارات وامزجها معاً فاذا حفظت هذه النسبة بين البهارات وبين  
الملح تكون التابلة حسنة فكل كيلو ٥٠ غرام من الحشوة للجالتين مثلاً يقتضي لها  
٢٢ غراماً من الملح المخلوط بالبهارات ذلك عيار سهل لكل تابلة

### الباقية المزينة

من اصطلاحات المطبخ باقة مزينة وهي مؤلفة من البقدونس والصعتر  
والغار وتستعمل في جميع التوابل وتكون اعنيادياً ٣٠ غراماً من البقدونس  
غير المفروم ٢ من الصعتر ٢ من الغار فاغسل اولاً البقدونس ثم ضع الصعتر

والغار في وسطه واثن راس البقدونسه واخرها على الوسط بحيث تضم السمتر  
والغار ثم اربطها بحيط واقطع ما فاض من الاوراق لثلاث وثلاثين في  
المرقة فيكون طول الباقية المذكورة ٥ ستمتر

### العيار

لكل شيء عيار وافضله ما كان بالميزان على ان البهار والملح يؤخذان تقديرًا  
ولكن على الطباخ ان يعرف عيار ما ياخذها واما عيار الخضرة التي تلى في  
المرقة ويسمونها زينة فهي على ما يأتي

جزرة متوسطة القدر وزنها ١٥٠ غرام

بصلة متوسطة ١٠٠

كرات منق ٣٥

كرفس ٢٥

اشالوث كبيرة ١٠

راس نوم ٧

وعلى الطباخ الذي ان يقدر هذه المقادير وغيرها مما يكثر استعماله  
بالنظر لثلاث اضطر دائمًا الى الميزان

### عيار الخضرة للمرقة

جزرة واحدة متوسطة المقدار وزنها جرام ٢٥٠

بصلة متوسطة الحجم ١٠٠

كرات منق ٢٥

كرفس ٢٥

اشالوث ١٠

راس نوم ٧

تنبيه : خير للطباخين ان يقدر هذه الخضرة وغيرها مما يكثر استعماله

في الطبخ والمطابخ تقديرًا عقليًا ميزان النظر إلى كمية ذلك الشيء استغناء عن  
الميزان على ممر الدقائق

### في النار والوقود

إن النار بالنظر للطبخ على درجات ثلاث ما يطبخ فنحصرها بثلاث  
درجات رئيسية وهي أولاً نار الطبخة أي نار الطبخ ويتقضي أن تكون هادئة  
متواصلة ويأتي الشرح في ذلك في باب طبخ المرققة ثانياً نار المقلدة أي نار  
القلي ويتقضي أن تكون متساوية أي أن النار تضم الموقد كله في داخل وجهاته  
كلها. ثالثاً نار الشيش أي نار المشوي ويتقضي أن يكون الموقد ملائماً فحماً  
بحيث لا ينقص منه شيء مدة الشيء كله

وتوجد طريقة رابعة وهي ما يسمونها نار حافة الموقد فتقيل لك مثلاً  
ضع الطبخة على حافة الموقد أو الفرن يقصد بذلك وضعها على تلك الحافة  
على نار هادئة حتى تغلي رويداً ويتم نضجها ويستمر الطبخ ساكناً إلى حين  
السكب وإذا أريد وضع سلسة فتلك النار الهادئة تكفي لغلي القدر  
فإذا كان الطبخ على النعم فارفع الطبخة عن الموقد وضعها على حافته  
أي ضع جانباً منها على حافة النار وأظهر ما تبقى من النار بالرماد إذ لا حاجة  
لنار كلها

وليس كذلك في موقد فحم الحجرقان النار شاعلة في كله فعندها قدر  
الطبخة من النار على قدر المقتضى أي لا تقدمها كلها بل جانباً منها فيكون  
إذا ذاك الغلي من جهة واحدة

### في النضج والعصارة

قال من يعتد راية في هذا الباب لمزيد اخباره هاك اعتبارات هامة  
يتقضي مراعاتها وهي أنه لا بد للطبخ من أن يكون على نار هادئة متواصلة معاً  
والعصير أو الاستخلاص يكون على نار قوية جداً حتى يتطهر بخاره بسرعة



فمضى أردت الطبخ أي النضج فلا توصل السرعة بكثرة النار فلن تتجاوز  
الدرجة ١٠٠ تلك آخر درجات الغلي فإن فعلت تنحسر فائدة النضج البلي  
ولم ترجع وقتاً

وأما في العصاره فبالعكس حيث يقتضي استعمال نار قوية جداً  
لكي تتصاعد الأبخرة على ما يمكن من السرعة فإن العصاره أو السلسا التي  
تستخلص بطيئاً تنحسر لو نأ وطعاً

### استحضار الطعام

فليعلم الطباخون أن من القواعد المطردة التي لا يسعهم الخروج عنها  
التعجيل لا التأجيل في استحضار الطعام فإذا عجلت الاستحضار يمكنك أن  
تتأهل إذا كان الوقت طويلاً للمائدة لكن إذا ضاق عليك الوقت وقد  
حان أول المائدة فتضطر إذا ذاك للعجلة فتخطيء في تاهيب الطعام لا محالة  
وتتضرر الأشكال كلها أو بعضها

ولا يخطر لك أن المدعوين يغفون عن تأخر ك إذا قدمت لهم بعد ذلك  
من الطعام الفخر فلقد طالما شاهدنا ما أدب فاخرة مأكلاً ومشرباً أضاعت  
فضلها لما أوجبت على المدعوين من الانتظار وهم قد فرغ صبرهم فكان معدوم  
الهاجعة قد حنت من تلك المأكول ولو فاخرة لتأخر تقديمها فلا بد للطباخ  
من الدقة فإن خل فيها لا يعد طباًحاً حقاً

### الفصل السادس

#### في أشكال الطعام للمآدب

للطعام أشكال شتى أفضلها ما كانت أركانها حاضرة أو سهلة الإحضار  
فيكون الطعام فاخراً ورخيص الثمن معاً  
ولك في هذه الباب أشكال كثيرة اعتمدنا على بعضها وقد قسمناها على  
شهور السنة لمائدة من ست إلى ثمان كراسي ومن عشرة إلى اثني عشرة

قد ذكرنا في باب تدبير المنزل ما يمكن وجوده في كل من شهور السنة  
من اركان الطعام كالم القصابة والطائر والقنص والاسماك البحرية والنهرية  
والبطليوس والخضرة والفاكهة فعليك بمراجعة ذلك في باب شهراف شهراف  
فبعد من تلك الاركان ما يحتاج اليه المادب تصنعها في شهر ك الذي انت فيه  
وتكون الاشكال على قدر الكراسي فمن المادب ما يكون من ست الى  
ثمان كراسي ومنها من ٨ الى ١٢ ومنها الى ١٨ والى ٢٤ و ٢٦ و ٦٠ و ١٠٠  
و ٢٠٠ و ٦٠٠

وفي ذلك تفصيل في باب حسب ذكر كل مادة باشكالها في كل من الاشهر  
واعلم انه اذا ذكرنا لك اشكالا لمائة فليس من اللازم ان تقف  
عند تلك الاشكال دون سواها فانما ذكرنا لك تلك الاشكال مندوحة  
عن كمية وكيفية الاشكال بحسب عدد المدعوين والفصل الذي انت فيه  
ولا ينبغي ان مادة لست كراسي قد تكفي ثمان ولكن لا تكفي اثني عشرة وان زادا  
لعشرة يكفي اثني عشر لا ثمانية عشر فاذا كنت بدلا من ان تدعوا اثني عشر  
دعوت خمسة عشر حتى العشرين فكثر من الاشكال المعينة واختار من  
اشكال شهر اخر ما يوافقك فيكون عندك اشكال لخمس عشرة وعشرين  
كرسيا بدلا من اربعة اشكال من مقدمات السفرة خذ ستة وسبعة جميلة  
ويكون القسم الثاني من ثمانية اشكال منها اربعة من الخضرة واما الفاكهة  
فلا تزددها عما عين لاثني عشرة كرسيا غير ان الصحن الذي في وسط السفرة  
يقتضي ان يكون بهيأتهما

ويقتضي لاجل تأليف الاشكال في المادب اعتبار الفصل الذي انت فيه  
وان تعتمد على ما فيه من اركان الطعام فلا تطلب من طبابخك في شهر  
حزيران اشكالا من الجمال بالملفوف ولا في شهر كانون الاول اشكالا من  
البط بالقدونس بل خذ من الخضرة في اولها واولئها ومن القنص في فصله  
فما تذكره في الشوربا ايام الربيع يكون من الخضرة الطريقة اللذيذة في الفصل

المذكور فمن الخطأ ان تعاكس الامور وتصنع في شهر ايار او حزيران شوريا  
بشعرية او معكرونة فذلك شوريا لايام الشتاء ولا تدخل المسفة الا منى  
صارت الخضرة يابسة ناشفة وعليه لا تتطلب في الكوانين شوريا الربيع  
وما قلناه في الشوريا يطلق على سائر الاشكال لاسيما ما مرافق هذه الاشكال  
من الزينة فلا تعتمد في شهر نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء كالكتابة  
والزيتون المربي ومكبوسات والحماض والهندبا والمعكرونة بدلاً من زينة  
الربيع التي تروق لكل انسان كلبوب الهليون والبريلا واللوبياء الخضرا  
والمفوف والجزير واللفت

ومثل هذا الاعشار يطلق ايضاً على اشكال القسم الثاني من الاشكال  
فلا يليق ان تقدم في شهر حزيران مصارين المختبر (النفائق) والمعكرونة  
والفطر والحلاوة اللوزية او الجوزية وانت قادر ان تقدم لضيوفك البريلا  
والارض شوكة والهليون ذلك كله مؤهلاً على ما نشأ من مفلي وغير مفلي واقراص  
من الفاكهة الجديدة كالشمش الى غيره من الفاكهة

واما الفاكهة فلا يقتضي القول بانها تسد ايام الصيف الباب في وجه  
المريبات والفاكهة المجففة من تفوح وفسق وبندي وزبيب وجوز ولوز الى  
غير ذلك فقد خدمتك هذه الفاكهة ايام الشتاء فدعها لايها ودونك تلك  
الفاكهة اللذيذة الطعم الزاهية اللون التي اذا قطعتها في حينها وزيتها يزهر  
الفصل تكون من اجمل زينة الموائد وابهاها

وان اشكالا تذكرها لك نصفها في بابها اكل وصف ونبتها احسن  
تبيان معتمدين على احسن مبادئ الفن ولجل سهولة المأخذ نبيذ ذلك  
كلمة مفصلاً بأسهل عبارة وواجز مقال واحسن اسلوب فافهمه وقس عليه  
واذا ذكرنا اشكالا لشهر فلان تعتمد على بعضها في ما قبلها او بعدها  
من الاشهر لانه ان كنا وضعناها لشهر فلا نخرجها عن الشهر الاخر فاذا  
صنعت مثلاً مادبة في شهر اذار فلن ان تأخذ من اشكال عيناها لشهر شباط

ونيسان ومن اشكال الاشهر الثلاثة المذكورة تولف اشكال تليق بآداب تصنعها  
ومن الاشهر ما ينهى عن الصيد بها فتجانب اذا اشكالة بها لاسباب اولاً لان  
لحم الفص في الاوقات الممنوعة عنها دون ايام السنة لذة ثم لا بد من مراعاة  
الظلمات المبررة كالآبد لنا ان نستخدم ما خلقه لنا الله على ما يليق من الحكمة  
اما الاشكال الصيامية فقليلة جداً لقله استعمالها ومما يكن فائنا تقدم اشكالاً  
نأخذ مثلاً لغيرها من الاشكال الصيامية

## الفصل السابع

### في اشكال طعام العائلة

للمادب اشكال وللعائلة اشكال فيقتضي للضيافات اشكال فاخرة اكراماً  
للضيف وحفظاً لسان المضيف ومن ثم وجب النظر في انتخاب هذه الاشكال  
واحكام صنعها وليس كذلك اشكال تتناولها العائلة وحدها ولا ضيف عندها  
فلسرة العائلة اشكال وعوائد يليق الكلام فيها لوجودها فلذا اخصنا لها هذا  
الفصل مخاطبين من علا ودنا من العائلات على اية حال كانت من الاغنياء  
او متوسطي الاحوال فائنا قصدنا وضع هذا الكتاب للعامة والخاصة لمن كثرت  
ضيقه وامن عاش في داخل عائلته ومثل هؤلاء تقدم الاعتبارات والصالح  
في ما يقتضي لهم يومياً من المصروف سواء كان في انتخاب المأكولات ومشتراتها  
او في تموينها والتموين خير الطرق فليست المأكولات بوفرة الكمية ولا بكثرة  
الاشكال بل بما يقتضي مشراه من اصناف المأكولات بحسب الفصل وبطريقة  
اعدادها فاذا كانت حربة المنزل حسنة التدبير تختار شكلين او ثلاثة من الطعام  
وتأهبها خير تأهب فتكفي هذه الاشكال ليومك ويبقى منها فطور لغد فهي  
الاشكال العادية فانها خير طعام للصحة وقليلة النفقة معاً

فهب ان العائلة من ستة اشخاص فتقول لربة المنزل وام العائلة او ابنتها  
لانتعبد دائماً كل الاعتماد على الطباخ فكثيراً ما يبتاع الخدامون على ما خطر



لهم ولا يراعون فوق ساداتهم ولا مقدريهم فليؤذو اذكر لم كيف يشترون  
ولا يحفظهم في مشتراهم يوماً ولا ذهاب معهم احياناً الى السوق ان امكن واستعلم عن  
المباعة الذين يتتبع الخدمة من عديم تعلم اذا كانوا من اهل الذمة وتعرف  
صفت بضاعتهم ومخاطب احسن النصارى وباعة الطيور والبهارات  
والخضرة واشترى قدامك تلك الطريقة يمكنك من المساومة وسهولة الاسعار فضلاً  
عن انه اذا كان الحساب قليلاً يسهل اداؤه وليس كذلك الدفاتر التي تصل  
ليدك في اخر كل شهر فقد تجدك صفر اليد اذا تكون الدرام قد ذهبت في  
طريق اخرى ذلك لا يروق لك وتعلم بان تدفع كل شيء غالياً فلا يكون  
من ثم نظام ولا قانون لمصاريفك اليومية ومن ثم يتلاشى الاقتصاد من بيتك  
وليتبدى الات بالمرقة فانها التعم الجوهري في كل غذا فابذل بها العناية  
ولاجل زيادة التبيان راجع الفصل الذي وضعناه بهذا الشأن

فلاجل اعداد المرقة خذ كيلو غرام ٢ من هبر البقر او غنم وصدرة  
من سواه على ان مرقة خفيفة ويمكنك ان تضيف على المرقة يوماً طائراً من  
الدجاج وتأكله بالملح فقط ويوماً ثلاثة من ادم من العجل او ساقاً منه او قطعة  
صغيرة معلنة من الصدر وعندها تقص كمية لحم البقر ولا تضع الا كيلو غراماً  
واحداً وان شئت فكيلو غراماً ونصف اما من ادم العجل فجردها من العظام  
قبل ان تطبخها ولا تزد عليها الطبخ وسيق العجل الذي تطبخ بالمرقة قدمه  
للمائدة بالخل او بالبقدونس واما قطعة اللحم المملحة فتزيد عليها باقة من ملفوف  
تطبخ لوحده بنشوة المرقة واما المرقة فانت اخبرها تستعملها يوماً فتصنع بها  
تارة شوربا ملفوف طري وتارة شوربا الخضرة وتارة شوربا الشعيرية وتارة  
شوربا الارز وتارة شوربا سميد الذرة الصفراء ولك ان تحسن بعض اشكال  
هذه الشوربا فتزيد عليها عصير الجوز والبندورة واللفت والبريلا ذكرنا ذلك  
على وجه الاجمال حيث لم نر التفصيل

ومسلوق البقر اذا كان رخصاً دسماً فهو من المأكول الفاخرة على انه لا يؤكل

يومياً فلا بد من التشكيل حتى في ما كولات العائلة ومن ثم خذ تارة قطعة  
من غبة الفخذ نحو ثلاثة الى اربعة كيلو جرام ولا تنحس كثرة المصروف فهذه  
القطعة تبيض الوجه اذا دعوت صديقاً ولا تكون اقل من سواها فانك في  
اليوم الذي تقدم فيه الروستولا تقدم مرقة واذا لم يكن عندك مرقة من امس  
اصنع بها شوربا فلا بأس من ذلك فالاعتقاد اولى فاصنع بالحري شوربا  
الفرع بالارز او شوربا بعصير البزلا وعلبك بمراجعة الشوربا الصيامية وفي الفخذ  
قدم للنظور الروستو بارداً مع الخردل ومقبلات بالخل او اصنع منه لحمية  
مفرومة وللعظام قسيمة فتكسر وتضاف الى المرقة ومعها نحو كيلو جرام ونصف  
من الفخذ فتكون مرقة احسن والذ من مرقة لحم البقر الكثير فيما تقدم تضع  
لك الفائدة الناشئة عن الرسييف المذكور . وطوراً اخذ ضلع بقر وزنه كيلو  
جرامان فكسره ومعه قطع من الدهن فيكون عنث شكل فاخرو هذا الشكل فاخرو  
بارداً بعصيره الذي صار ضرباً من الرب ولسان البقر اذا وضعته بالمرقة ومعه  
كيلو جرام من غبة الفخذ مطبوخ ومعه سالة حريفة وهي اليكانت وسالمة  
رافيكوت على ما ياتي في بابها او سالة البندوره واذا شئت البنتك وعسر عليك  
الحصول على السيسكة فخذ السيسكة الكاذبة وخصوصاً القسم اللين من  
الاضلاع . ولاجل النظور يكون مشوي ومعه البصل او كل مقلية

والعجل كالبقر نظراً للتوفير في العائلة فخذ للشوي نحو كيلو جرامين  
من الكلى او المتل وما تبقى يوكل بارداً في الفخذ واذا شئت بخنا العجل فخذ  
كيلو جرام من الصدر واهبة على انواع كثيرة بسلسة مختلفة وعلبك ايضاً بكبد  
العجل مقطعا قطعاً مليحة ومحرقاً بالبصل المفروم وثلاث او اربع كمتلاتات  
مقدمة بعصيرها او بزينة ما وللنظور مقدم العجل ايضاً وعندك ايضاً الاذان  
والراس فتأخذ ربعها او نصفها ويوكل اعتيادياً بالخل

ومن الخروف الفخذ فخذ قصيراً مجبوعاً وما الفخذ الا اكلة دسمة اذ  
شوي لحمية شيئاً على ما يرام وكان رخصاً طرياً ومن حطامه يستخلص عين الفائدة

المستحصلة من الروستو وخذ حينا الصدر وضمه بالمرقة بعد ان تكون جعلت شيئا  
من لحم جانبا وحينا كستلانة وسميسكات وكل بسلة متردوتل ومقادير  
وخذ من الخروف والصغير مقدمة وموخره المشوي وما تبقى يصنع اشكالا  
تذكرها في باب وخذ الكستلانات من مقدمه الفاصد شبه فيكون لك شكل  
اخر ومن ثم شكلان بدلا من شكل واحد

والخترير ما خلا سميسكاتو الشبيه الكستلانات منه فاحمرة وتضع اذانه  
ومقادير اشكالا جيدة ولاجل التشكيل في المشوي خذ احيانا فهو كبلوجرام  
ونصف من السميسكة وملحها بالملح الناعم ودعها تشرب ملحها من المساء حتى  
الصباح ذلك مشوي يصلح اكله سخنا او باردا

اما الطائر فتختلف اثمانه حسب الفصول فانتبه فرصة الرخص وعندها  
يكون الطائر فاخرا ايضا واشي الديك الهندي مشوية او مكبوسة دبو من  
الماكولات الفاخرة وما يتبقى منها يكون للغد فطورا

وعليك ايضا بالدجاج بالمرقة او بالارز او دجاجات محمرة وفراريج  
محمرة وفراريج مشوية مزينة بالبحر جبر

والحمام والاوز والبط من اركان الولايم في الاشكال لاسيا في البرية  
وتذهب على وجوه شتى منها الحمام في البريلا وغيرها من التطبيقات والبط  
باللفت والزيتون والكستنا والاوزة السبينة من الماكولات الفاخرة وفي دهنها  
الكثير تطبخ الخضرة

اما القنص فتراعي فيه الفصل مع مراعاتك مصروفك فقد يكون الصيد  
باثمان منهاودة ولاجل التشكيل نشير عليك خصوصا بالبحال بالملفوف وسلامي  
دجاج الارض والارنب والبط البري على ما لها من طرق التهيئة

ولا تعتبر من السمك غلاءه فليس الغالي منه دائما احسنه والفضل لمن  
يختار السمك وينتبه فرصة مشتراه فنجده احيانا ضربا من السمك غاليا جدا القليل  
وقتيه وكثرة طلابه فتشترى تارة بدرهم واحد ما كنت قد دفعت به انفا دراهم



ولم تحصل عليه

واما الخضرة فيقتضي ان تراعي فيها الفصول ولا تطلبها قبل الوقت الذي يكثر صنفها فيه فاذا اردت مثلاً ان تبتاع في اثار البازيلا والهلين تنفق فيها درهما لا تنفق لو تاخرت في اكلها وناهيك ما انة مع مزيد غلائها لم تبلغ مبلغها صلاحية فكل باكورة قليلة الصلاحية ومن تاني نال ما تمنى فانتظر قليلاً فبتباع بالبخس الاثمان هليوناً وبزبلا لم تحصل عليها قبلاً بياهظ الثمن ولا اقتضاء لان نعدد لك هنا جميع الخضراوات الكثيرة الصالحة للاكل فقد نذكرها في بابها

واما المقبلات من مخلات ومكبوسات ومقبلات وحلويات وغيرها فعلى ربة المنزل والطباخين ان يجعلوا الاشكالها وقتاً يصنعونها بها لاسيما متى اقاموا ايام الصيف في البرية فما الذي يعوقهم عن صنع الكريما (بوزا) والحلواء والافراص وفي باب المقبلات والحلويات نذكرهم مقبلات وفطائر بالتفاح والدراقن والشمش والارز وكحك بالارز وكريما مقبلات وفي مقبلات اليباض من الحليب والقهوة والشوكولاته وافراص الارز والسمن والبطاطة والبيض بالثلج والبيض بالحليب وفي الفاكهة مريبات الكبوش وشمول العليق والكشمش بعناقيده والافراص من التفاح والكثيري والشمش والدراقن والنخوخ ونذكر البوزه والحليات والمريبات الى غير ذلك وللعائلات اشكال خصوصية للنظور والغذاء اسبوعياً يمكن اطلاقها على جميع الاشهر في كل من فصول السنة ونذكر ذلك في باب

## الفصل الثامن

### في التقطيع

ليس اكل من يصنع مادب من يقطع له الاشكال على السفرة فعلي ارباب المنزل اذا ان يكون لهم المام بصناعة التقطيع وان يكون عندهم شيء من الخدق



والمهارة في صناعة تقوم بالامتحان والاختبار فقد يسوء المدعويين ان ينتظروا  
من يقطع تلك الاشكال الفاخرة ويزيدهم اشتزازا ان كان لا يحسن التقطيع  
بمبدأه يشرحها بشرحا يفتقد رونقا ويميزتها بجزئية هي بالمحري فرم فمن تعلم  
التقطيع استغنى عن قطاع وخدم مادبة لنفسه بل قد يفيد الآخرين اذا وجد  
على مواعيدهم

فمتى كانت الاطعمة فاخرة اضرب المدعوين عن كل خلل بدا في  
خلال السفرة وقد علم مهرة الطباقين ان الموكبل الدسمة الفاخرة تقدم  
بعد المأكولات البسيطة او القليلة التوابل وفي ذلك رأي ربة المنزل مقدم  
على ما سواها فانها تشير الى خدامها كيف يخدمون وما يقدمون حتى اذا  
طلبت الاشكال على ما نصنفها مفصلاً لا تخش ملام المدعوين

ومهما يكن فاننا نقدم هنا تعليمات تلائم صناعة التقطيع في المادب المحافظة  
وقد اضربنا عما يتعلق بمائدة العائلة من ذلك اذ يقصد في المنزل الاقتصاد لا  
الافتخار ولذا يعتمدون طرقاً شتى تلائمهم

فيقتضي للتقطيع سكاكين وشوكات مختلفة الاشكال لا بخلاف طرق  
الاستعمال وعلى كل يقتضي ان تكون السكاكين عريضة الشفرات وان تكون  
الشوكات من شوكتين لا غير

واما الاشكال المطلوبة للقطع فهي ما كانت من لحم القصابة او الطائر او الفص  
او السمك ومن ثم راينا جعل مثال في قطع شيء من الاشكال المذكورة

### البقر والعجل

(لحم الظهر) خير المشوي لحم الظهر فان اخذته ومعه شيء من الفخذ  
مسلوقاً واردة تقطيعه فابتدأ أولاً بلحم الظهر وقطعه قطعاً معتدلة ثم قطع  
ما بعده قطعاً اكبر

وكثيراً ما يقدم لحم الظهر او السمكة وحدها فتقطع قطعاً غليظة متساوية

وخير السمكة وسطها وإن كانت كلها فاختر

مسلوق البقر . لا بد لهذا المسلوق من سكين قاطعة لاسيما إذا كان المسلوق قطعة كبيرة واحذر من تنبت اللحم فلا أكره من التقطيع إذا حوّل اللحم إلى فتات . فخذ أولاً هوى اللحم وقطعة في وسطه قطعاً رقيقة يكون على كل منها قسم من الدهن

ضلع البقر . اقطع كقطعك لحم الظهر

صدر البقر . اقطع الصدر قطعاً يفصلها العظم ويكون مع كل قطعة عظمها لحم البقر مشكوك بشحم المختبر . يجب تقطيعه بحيث يكون الشحم في كل قطعة مقطوعاً بالعرض

لسان البقر . يقطع اللسان بالعرض قطعاً غليظة قليلاً من قسم اللحم وإذا أردت شيئاً من الدهن اقلب اللسان واقطع

مربع البقر . المربع من البقر يشمل الاضلاع ولحم الظهر والكلى فخذ أولاً لحم الظهر والكلى واقطعه قطعاً ثم افصل الاضلاع وعلى كل منها قسم من اللحم ولاجل رفع الانتقال أثناء الخدمة على السفرة يكسر القصاب أو الطباخ عقد الاضلاع وإذا كان المربع المذكور قطعة غليظة يوافق قطعها بالعرض فخذ أولاً قسماً من اللحم الذي يغطي القسم الأدنى من الاضلاع وبعد ذلك قسمها سمكة العجل . تقدم السمكة مع الكلى أو بدونها فخذ الكلى أولاً وقطعها شققاً ثم قطع السمكة بالعرض قطعاً على هوى الاضلاع

جوزة العجل . جوزة لينة جداً فلا تحتاج إلى قطع بالسكين فيمكن قطعها بالمعلقة ولكن يعلق بها أحياناً شيء من لحم السمكة وهذا يقطع قطعاً رقيقة

راس العجل . لا يقدم راس العجل برمته فيسوء منظره الحاضرين ولا يقدم نصفه أيضاً على هيئته الأصلية ذلك يكرهه النظر فلا وفق نسل العظام من راس العجل أو نسل بعضها وعلى كل فيقطع قطعاً بالعرض من الخدود وما تحته وهذه من المرغوب فيها ويرغب أيضاً في لحم العينين ويمكن إخراجها

من الرأس ومن ثم عمق السكين حول مجاز العين

## الغنم والأكباش

ظهر الخروف . قطعة قطعاً رقيقة بالطول ومن كل ناحية من العظم ويقطع أحياناً بانحراف على أن هذه الطريقة مألوفة في موائد العائنة لا في المآدب الاحتفالية ويقطع الحملان كقطع ظهر الخروف

فخذ الخروف . يقطع الفخذ أعينادياً قطعاً عمودية متجهة نحو العظم ولكن تفصل القطع من بعضها حتى إذا كنت تعودت القطع من شفرة السكين تحت تلك القطع وقطعها كلها دفعة واحدة موضوعة فوق بعضها البعض ذلك يحفظها سخنة ثم اقلب الفخذ وقطع على ما ذكرنا القسم الذي للوراء فالحمة دون القسم الآخر نعومة

ويقطع الفخذ على طريقة أخرى وهي تقطيعه قطعاً أفقية موازية للعظم ولا تخلو هذه الطريقة من فائدة هذا إذا كان الفخذ لم ينضج كونه فعندها يختار المدعوون قطعاً تروق لهم من اللحم الناضج كل النصح أو التي غير المحكم النضج

ساعد الخروف . يقطع الساعد كالفخذ أي قطعاً أفقية واسم لحم الساعد ما كان قريباً للعظم

شقة الخروف . الشقة الصدرية للمشوي وهي بين الساعد والصدر . جرد الساعد من الصدر وقطع الساعد قطعاً تم فصل الصدر من الأضلاع وقطعة على ما ذكر

فخذ الخنزير (جنبون) هو من الأشكال المرغوب فيها ويقدم للسيرة سخياً بزينة أو دون زينة ويقدم تارة بارداً ويقتضي حينئذ أن يزين من كل جهاته ويكون قطعة واحدة فابتدئ برفع الجلد قليلاً ثم اغرز السكين حتى نصف القطعة من الجهة المقابلة لقبضة الفخذ واقطع قطعاً أفقية ورقيقة نصايها بمر

السكين من تحتها وإفريقيا والقطع المقطوعة على هذه الصورة بخالطها الدهن  
واللحم ولما كانت فخذ المختبر قطعة كبيرة فيظهر مراراً عديدة على المائدة  
فيقتضي بعد رفعه عن السفرة ان تغم اليه حيث وقفت السكين القطعة الاولى  
التي ابقيتها جانباً وان يغطي الكل بالجلد ليقى طرياً

المختبر الصغير . كل لذة المختبر الصغير المشوي في جلده عند  
العض ولا يخنس هذا الشكل شيئاً من لذته يقتضي تقطيعه حالاً بعد اخراجه  
من التيس ووضعه على المائدة لانه اذا برد يسي الجلد رخو الا لذة له بعد ان  
يكون محمراً فيقطع الجلد وخصوصاً جلد البطن قطعاً ومعه قليل من اللحم  
اللاصق بالجلد حتى اذا انتهت هذه العملية يتقل الى الاضلاع فانها وان  
كانت دون ما ذكر نعومة فيرغب البعض فيها

### الطائر

الدجاج والمقاطيش والفراريح وديك الهند تقطع جميعها بطريقة تقرب  
من بعضها على ان القوم لم يتبعوا جميعهم طريقة واحدة في ذلك  
فقد يمكن رفع لحم الطائر كله مسلوفاً كان او مشوياً وتقطيعه قطعاً صغيرة او  
كبيرة بدون فصل العظام ولكن لتل هذه العملية ايدي لينة ومترنة وعليه  
كانت طريقة مادرة الاجراء فقد اعتمد في تقطيع الطائر على طريقة مالوفة  
تتوقف على رفع الاطراف الاربعة اولاً اي الفخذين والجناحين ولكن يجب  
ان تكون تلك الطريقة دون تمزيق وهذا يتم بالوقوف على مفاصل العظام  
اولاً ثم تفصل السفائن ويفصل الهيكل من العجز ويقطعان قطعاً . اما  
الاطراف الاربعة اي الاجنحة والافخاذ فتترك على ما هي برمتها اذا كانت اجنحة  
والافخاذ فراريح واما انها تقسم قسمين او ثلاثة بحسب غلظ القطعة

الديك الهندي واثاءه وافراخه تقطع كالـدجاج والمقاطيش على انه اذا  
لم يرغب في تقطيعه كله بل يرام استعمال قسم منه تخلص اولاً الافخاذ بسكين



النطع ثم بضربة واحدة بحكمة يكسر الجسم فوق الانفخاذ وترفع الانفخاذ مع العجز  
الحمام . ان الحمام المشوي الذي يقدم في بداية الاشكال انما هي افراخ لا  
حمام ممين وتقسّم قسمين طولاً

الاوز والبط . لا يكون الاوز الا في السفر العائلية واما البط الذي يستعمل  
اكثر من الاهلي مشوياً ولاجل تقطيع الاوز والبط ترفع شراحي من قسم  
المعدة الاعلى حتى العجز ثم تقطع شراحي من الاجنحة والانفخاذ حتى اذا قطعت  
شراحي او الياف كثيرة تقسم الاعضاء التي لا يزال عليها شيء من اللحم

### الغنص

الديك الري . الذئ شيء فيه الصدر ولاجل تقطيعه يعتمد على الطريقة  
التي ذكرناها في تقطيع الطائر اي برفع جميع اللحم قطعاً من حناح الى اخر على  
نحو واحد ثم تعصل الانفخاذ وتقسّم ساير اقسام الجسم على انه يعتمد اعنيادياً  
على الطريقة القائمة برفع الاطراف الاربعة اولاً وان تقسم الباقي على ما ذكرنا  
في تقسيم الدجاج والمقاطيش والفرايح

فالديك الري الذي هو اجمل وادم المشويات الممكن تقديمها للبعدين  
لا سيما متى بلغ الدرجة التي يوكل بها وشوي على ما تعلمه الصاعقة يقدم  
على المائدة على انحاء شتى في صحن من البضة او الفيشاني المعدة له فتارة يلقى  
ظهيراً فيعتلن صدره السمين الابيض وطوراً يقدم بهشة لعليمة تظهر  
فيه علامات الحيوة

الحجل . ان تقطيع الحجل كتقطيع الدجاج على انه بعد فصل الاجنحة  
والانفخاذ تترك السفائن في الجسم اما افراخه التي توكل في او اخر شهر اب او في  
اوائل ايلول وهي اذ ذاك ناعمة فلا تقسم لصغرها او تقسم تسمين كالحمام  
دجاجة الارض تقطع كالحجل اي بعد فصل انفخاذها ترفع اجنتها بحيث  
تكون خمس قطع منفصلة ومعها القسم الاعلى من الجسم والتخذ اذكي من الجناح

على ان الجناح انعم والد وتقسّم افراخها الى قسمين كافراخ الحمام :  
 فخذ الحيوانات البرية . خذ اولاً بشق الفخذ عميقاً من اعلاه حتى العظم  
 سهيلاً لتصنبة الزوم منه ثم اقطع عمودياً قطعاً رقيقة على طول الفخذ  
 الارنب . اذا رفعت من الارنب سلسلة ظهره قبل شيه فقطعه عمودياً  
 على ما ذكرنا في فخذ الحيوانات البرية ولتقطيعه طريقة اخرى وهي انه لما كان  
 الفخذ والسيسكة الذم ما فيه يصير تقطيعه من الساعد حتى اول الفخذ وشفرة  
 السكين تمرين الضلاع واللحم الذي يتضي فصلة بعد ذلك من سلسلة الظهر  
 وبعد رفع الضلاع التي تقطع قطعاً كثيرة على وجه منحرف يتقل الى الانخاذ  
 وهي ناعمة في الارنب الفتي ويقطع هذا اللحم انحرافاً كالاضلاع ثم تقطع الاقسام  
 التي هي دون الانخاذ لذة بمد الشق حتى نحو الساعد ويرفع كل ما تبقى من اللحم  
 الارنب الاهلي يقطع كالبري واما الافراخ من ارنب بري او جوي فتقطع  
 بالعرض بدون فصل الانخاذ والسيسكة في البداية بحيث تكون السيسكة  
 والانخاذ واحداً وتقدمان معاً

### الاسماك

لا تستعمل السكين في تقسيم الاسماك فقد يجعل الحديد في السمك طعاماً  
 مكروهاً فيستعمل لذلك آلة من الفضة .  
 يشرع في تقسيمه بان يرسم في وسطه بالالة خط على طول من الراس حتى  
 الذنب بحيث يشق اللحم حتى فقرات السمكة فاذا كانت السمكة كبيرة ارسم خطاً  
 ثانياً كالاول محاذياً وموازياً له ثم ترسم خطوط منحرفة من الريش الى الريش  
 وتكون من ذلك مربعات هي قطع تامة ترفع بالالة فيقدم للسفرة اولاً البطن  
 فانه انعم والد اقسام كثير من الاسماك ثم ترفع الفقار من الوسط ويقسم الظهر  
 ويقدم على ما ذكر  
 ومن الاسماك ما اذا تقدمت برمتها تقطع على نحو واحد فيرسم بالالة

عميقاً خط طول من الرأس الى الذنب وتقطع هذا الخط بخطوط اخر مخفية  
من وسط السمكة حتى ريشها وترفع بالالة التقطيع الواقعة في داخل هذه الخطوط  
ومن الاسماك ما كان احسن طرق تقطيعها والطهي ان يفصل لحمها من  
سجلتها ذلك سهل اذا كانت السمكة جميلة ولكن متى كانت صغيرة فيقتضي  
لتقطيعها طريقة اخرى وان تقسمها انحرافاً من فقارها قطعتين او ثلاثاً وافصلها  
وسطها فانه اغلظها

ومن الاسماك ما اذا قدمته برمتها شقة اولاً في وسطها واقسمه طولاً مائلاً  
الفقار ثم يقطع قطعاً انحرافاً من الرأس وكثيراً ما لا يقدم منه الا جزء كبير  
هو الفخريه تلك قطعة تؤخذ ما بين الرأس والذنب وعلى الغالب من الوسط  
او البطن ويقطع بالعرض وعليك ان يكون ما تنصله من التقطع شيئاً شبيهاً تاماً  
كاملاً



## الجزء الثاني

### في الطبخ

قد تكلنا في الجزء الاول في تدبير المنزل والمطبخ وقاعة السفرة والنوم  
ومد السفرة والاشكال في المآدب والسفر العائلية والتطعيم الى غير ذلك ولما  
في الجزء الثاني فندخل في الطبخ فتكلم اولاً في المرققة والزوم والسالمات والعصير  
وطرف الشيء والتلي والمقبلات والزينة ومنها ما نسميه نطيفة فاذا فصلت  
المخضرة مثلاً عن الشكل الذي تقدمها سميتها زينة واذا خلطتها بطبخاً كانت  
نطيفة والتوابل ثم الشوربا واوابل اشكال البسرة واواخرها ومشوي البقر  
والعجل والغنم والخروف والمختبر ثم الطائر من دجاج وفرار يجمع ومقاطيش والقتص  
والسمك البحري والنهري والمخضرة والبيض والمعكرونة والشعبرية والحلويات  
والمقبلات السكرية ونظم الكلام في المريات والخيصات والمهيسات والاشربة  
ولكل من المواضيع التي ذكرناها من بقرة وعجل وغنم وطائر وقص  
وسمك الخ فصل خصوصي وكل فصل اقسام منسوقة فناخذ اولاً في شرح  
الاستحضارات البسيطة فتوصل شيئاً فشيئاً الى المركبة وتكون هذه الصفحة جلية  
يدركها العالم والامي . هذا وكل تاليف طريقة ونظام لا بد منها لتبيان المعاني  
حتى اذا كان التاليف كذلك رغب في مطالعته لما به من اللذة والفائدة  
فقد اصاب بعض الاقدمين حيث قال قد اجمع الناس على من انشأ  
فلذة وافاد فراق للقاري وارشده تلك شروط جوهرية في كل تصنيف  
وضع في المطبخ او الفلسفة او الروايات او العلوم الراهنة

## الفصل الاول

### في المرققة

انما المرققة روح المطبخ فهي الشوربة النطارية واهم الاغذية اليومية واوفرها



غذاء وهي ركن لكثير من الاستحضارات الطبخية كالإخنا والسماح والعصير  
 وخير المرق مرق البقر في المغرب والغان في المشرق وتوجد مرق اخر  
 كثيرة كأمراق الطائر والخضراوات والأسماك والقص من طائر وحيوان  
 المرقعة عملية أولية أساسية في المطابخ تقتضي مزيد التبيان مع أنها ما لوفة  
 في المطابخ ولقد يهزأ قوم من الأسهاب فيها لكنهم لا يدركون كونها ركناً على كل  
 من يمارس فن الطباخة أو يتقنه وإذا أمعن في كل ما نقوله بهذا الباب وأدرك  
 ما تبينه في هذا الشأن يصنع المرقعة الجسنة ولو كان ابن يرمو في الصناعة

### القدر أو الطنجرة

خير القدر ما كان من حديد أو من نحاس ولا خير في قدر القنار فإنه يترفع  
 المرقعة لانه إذا كان جديداً لم يخل أبداً من طعم تراب ودخان لا تزيله المياه  
 الغالية وإذا عتق اكتسب زفرة زئجة لا تسهلها المخلوقة  
 فيليق من ثم الاعتماد على طنجرة من حديد أو نحاس لسهولة جلبها إذ  
 لا مرقعة لذيدة نظيفة بدون نظافة الأناة

### في ما يدخل القدر

القدر قدران صغير وكبير ولهما للسفر المألوفة والاخر للمآدب الكبيرة  
 وتكون المرقعة من اللحم جرام ٢٥٠  
 العظم (على قدر ما يجعل اللحم) ١٢٥  
 ليتزما ٠٠٤  
 ملح ٠٢٠  
 جزر ١٥٠  
 بصل ٢٠٠  
 كراث ١٠  
 كرفس ٠٠

كش قرنفل ١٥٠

لفت ٢٥

يشك كش القرنفل في بصلة

ومن الناس من يضيف على المرقة ثوماً على اننا لا نستحسن ذلك لان طعم  
الثوم قوي يفسد عطرية المرقة فضلاً عن انه لا يمكن تقديمها للمريض

### المرقة للمآذب الفاخرة

يؤخذ من اللحم كيلو و جرام ٥٠٠

من العظام ايكتو ٤

الماء ليتر ٤

الملح ٦٠

الجزء ٢٠٠

البصل ٢٠٠

الكراث ٤٠٠

الكرفس ٢٥٠

القرنفل ٢٠٢

اللفت ٢٠٠

فالمرقة لاهل المنزل تكفي بموجب الوصف الاول اربعة او خمسة اشخاص  
وهب كانوا اثنين فقط فيمكن بقاء المرقة الى الغد فضلاً عن انه يحتاج اليها  
للسلمة مع لحم البقر اذا سخناه

واذا نقصت المرقة عما ذكرنا فلا تسي تلك مرقة اذ لا يليق بها هذا الاسم

### اللحم

لحم البقر الملايم المرقة هو التيخذ باقسامه

هذه الاقسام الاربعة وهي الجزء الاعلى من فخذ البقر ولا يبق منه الا الساق

وعقدة الركبة وهي قطع لحمية وغروية ومغذية كبيراً  
وبعد هذه القطع يستعمل للمرققة لحم الكتف والساعد  
هذه الأقسام هي الأجزاء الأعلى من الكتف تصنع منها مرققة جيدة وملوقة  
جيد وعلى كل فإن الغذاء أولى للمرققة  
وتصنع المرققة من عظام الخيل ومنه اللحم الجيد للأكل على أن مرققة خفيفة  
لأن الخيل خير اللحم للشوي والمقلي وليس به عظم بالكفاية لتكون مرققة دسمة  
ومن عادة بعض المنازل الزراعية أنها لا تأكل ملوقة البقران تصنع  
المرققة من جوزة الساق وشس الطريقة فليس من الجوزة وحدها مرققة حسنة  
فإن مادتها الغروية كثيرة والمغذية قليلة  
ولا بأس من الجوزة لمن رغب في المرققة الخائفة وعندها يضاف من  
الجوزة ٥٠ غرام على ما ذكرنا من الكميات المقتضاة للمرققة  
وعليك بأن يكون اللحم طرياً فإن اللحم اليابس الناشف لا تكون مرققة  
على ما يراد من الجودة حتى ولا ملوقة

### طريقة صنع المرققة

أولاً. ابذل الجهد في تعيير النار  
أملأ الوجاق تماماً من الفحم فالقدر الذي حسنت ناره منذ البداية يستمر  
ثلاث ساعات ولا يحتاج إلى أن تسمه وإذا اقتضى أن تقوي النار تجنب مزيد  
اشتعالها. فالنار القوية لا توافق المرققة أصلاً فإنها تتطلب ناراً هادية  
غطى الطنجرة لكن لا تحكم غطاها بل دعها مفتوحة نحو قيراطين فإذا  
كان الاناء محكم الغطاء انعكست المرققة. انسل العظم من قطعة اللحم كسر  
العظام بالسكين الكبير ضع في الطنجرة العظام أولاً ثم اللحم فوقها وصب الماء  
المصفى وضعها على النار وصب إليها من الملح ٦٠ أو ٢٠ جرام وأغلبها ومتى  
أخذت تزيد بردها بإضافة الماء البارد واقتطع الزفرة عنها بملعقة مثقنة

وأغلبها ثلثاً وقسط الزفرة ثلثاً حتى اذا كان ذلك تكون المرقعة خالصة من الزفرة واسمح حوافي الطنجرة جيداً واضف الخضرة المذكورة اعلاه ذلك يوافق الغليان ودعها تغلي حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد بحيث لا يبق الا ثلثها على النار كما قدمنا في باب الاعتبارات وغط بنية النار بالرماد حتى يواصل الغليان خمس ساعات اذا كان الاناء كبيراً وثلاث اذا كان صغيراً

ولا تدع النار تنطفئ بحيث يبطل الغليان واذا اقتضى تجديد اللحم بالموقد احذر من مزيد الغليان فمن شروط حسن المرقعة ان تكون نارها منتظمة الحال اي ان تكون على نار هادئة درجتها واحدة

ومتى خثرت المرقعة ارفع اللحم منها وضعه في صحن وذق المرقعة فتعلم هل ملحها كاف للشوربا واذا اقتضى زيادة ملح فيكون ذلك في الجباط يقتضي ان يكون ملح المرقعة قليلاً ففي تسخينها في الغد يزداد ملحها ومتى تخثرت للسلسلة فلا يبق ان يتوصل ملحها الى اخر درجة مذ اليوم الاول

### قسط الدهن

متى ابعدت الطنجرة عن النار اقسط الدهن عن المرقعة ذلك لا بد منه للصحة وللطعام معاً وينبغي القسط بالمعلقة الخصوصية لذلك ولكن حذار من قسط المرقعة معها ويتم ذلك متى كانت الطنجرة في حالة الغليان وهي على حافة الموقد واما الدهن الخارج من المرقعة وغيرها من المطبوخات فمتى صفينه يصلح للتلي ويقس الدهن بوضعه على نار هادئة ساعة ودعه يبرد نحو ربع ساعة ثم صفه بمصفاة

### اعتبارات في الخضرة للمرقعة

للخضرة فضل افي لمرقة فانها تصلح طعمها ولكن بشرط ان لا تستمر الخضرة في المرقعة اكثر من الوقت المقتضى لتضجها ومتى تضجت اخرجها من الطنجرة



وضعها في الصحن

ولا يخفى ان الخضرة اذا اسمرت ملياً في المرقة نقصت في طعمها ودليلك  
انك تستطيع بالجزر والكراس واللفت اذا استمر طويلاً بالمرقة فان هذه الخضرة  
قد اخذت طعماً دسماً بخسارة المرقة لانها اخذت شيئاً من جوهرها بيد انه  
يعتني بالمرقة لاجل المرقة لا لكي تاخذ الخضرة خواصها  
والخضرة في الربيع والصيف اطرى منها في سائر الفصول ونضج من ثم  
بسهولة في الشتاء عسرة النضج وعليه يقتضي مراعاة الفصول في استعمال  
الخضرة في المرقة

### في تلوين المرقة

يرى القوم عموماً يسعون بان يكون للمرقة لوناً ذهبياً ذلك لا يزيد في  
طعمها لكنه يروق للالعين تلك نقطة هامة في امر الطبخ  
فمن رغب في تلوين المرقة يلتزم بان لا يغير في طعمها ولذا ننصح من رغب  
في هذا التلوين ان يتجنب فيه استعمال البصل المحروق والجزر المحروق الى  
غير ذلك من التوابل الملونة فانها تخول بالمحري طعماً حريفاً وتغير في كنهها  
وتخير الملونات محروق السكر وافضله ما تصنعه يديك وهالك كهيئة حرقه  
خذ من السكر الناعم نحو نصف ليبرة وضعها في نواية وذوبها وانت  
تحركها بملعقة خشب ومتى ذاب السكر جيداً اغليه ساعة على النار وحركة بالملعقة  
من وقت الى وقت

ومتى صار للسكر المذوب لون اسمر غامق امزجه بليتر من الماء البارد  
ودع السكر يغل على نار هادية فقد جمد باضافة الماء البارد ودعه يبرد ثم  
ضعه في قنبنة تسدها سداً محكماً واستعمل هذا المشروب حين الاقتضاء  
ويقتضي ان يكون لهذا السكر المذوب لون الكايلي الغامق ذلك يتم بما  
ذكرناه من تدويره على نار هادية

ولوّن المرقّة بهذا المذوّب قبل ان تقدّمها الى السفرة بخمس دقائق ولكن  
لا تستعمل في سلسات الفرائج وما شاكلها

### في حفظ المرقّة

الشرط الاول في حفظ المرقّة قشط الدهن عنها وان تصفى جيّدًا وقبل  
ان تعبها وتسدها دعها تبرّد وضعها في مكان بارد واحذر من رفع الغطاء  
عن الاناء المحفوظة فيه وتستمرّ المرقّة ايام الشتاء محفوظة يومين وثلاثة لا  
يشوبها تغيير

اما في الصيف فيقتضي غليها في كل يوم وان تنظف الاناء جيّدًا قبل  
ان تعبها فيه

### في اطالة الطبخ

هل لا ينال المرقّة زيادة دسامة اذا غليت سبع او ثمان ساعات من  
ان تغلي خمسًا لاغير

اجبتا كلّاً فانه ناتي ساعة يتم نضج اللحم بها فلا يزداد هذا اللحم دسامة  
ولا رائحة فابقاؤها بالطنجرة بعد تمام نضجها يضربها من ان يزيد ما نحسينا  
وعليه نقول انه لاجل الحصول على مرقّة جيّدة يقتضي ان ينضج اللحم  
نضجًا تامًا فلا يزداد ولا ينقص في نضجها بل يكون على قدر الاقتضاء  
وقد عين خمس ساعات لطنجرة كبيرة ذلك على وجه التقريب اذ لا يمكن  
ان تعطى في ذلك قاعدة مطردة فان من اللحم ما يقتضي زيادة في الطبخ ومنه  
ما يقتضي نقص ذلك حسب سن الحيوان وطبعه

واذا شئت ان تعرف هل نضج الطبخ ام لا فخذ بعد اربع ساعات او نحو  
الخامسة ابرة تخط بها الكروش والحاشي وجسها في المطبوخ فاذا خرقت  
بسهولة يكون اللحم قد نضج وتكون المرقّة قد استوفت شروطها

## غيرها في المرقة

من رام الاختصار في الوقوف على ما يقتضي لصنع المرقة عليه ان يتصفح  
وبهي الطريقة الاتية وفي اثناء لاجل الحصول على مرقة جيدة يقتضي ان تصنعها  
بفطنة وعناء فضع في طنجرة قطعة من الخنزير او الساعد والخنزير اجود واذا  
اضفت الى ذلك دجاجة فتعجم الصنيع واملأ الطنجرة ماء بحيث تغمر اللحم .  
ويوضع اعياديا من الماء لتران او ثلاثة كيلوغرامين او كيلوغرام ونصف من  
اللحم واضف الى ذلك قليلا من الملح وضعها على نار هادئة قبل الغليان حتى  
تسخن الطنجرة شيئا فشيئا وترتفع حرارة الماء بالتدريج فتوسع الباف عضلات  
اللحم وتحل المادة الغروية التي فيها وعندها يزيد القدر شيئا فشيئا فالمادة  
المغذية التي في عضلات لحم الحيوان وهي القسم الاكبر فيه تحل رويدا رويدا  
فتعطي المرقة دسامة والمادة الالبومينية ( هي مادة تخاكي زلال البيض ) قسم  
العضلات الناتية عنها الزبد اي الزفرة تنسج بسهولة وتصعد على وجه  
الطنجرة فيسعى برفعها واذا زدت في الغليان لاجل التخلص من الثقل في اول  
وهلة تجهد المادة الزلالية في داخل اللحم وتحصل من ثم على مسلوقة قاسية للاكل  
ومرقة لا دسامة ولا طعم لها

وبعد ان تكون قد رفعت الزفرة عن الطنجرة اضف عليها شيئا من الجزر  
والكراث والبصل بعد ان تكون قد شككت في بعضها ثلاثة من كبش القرنفل  
ودعها تغلي شيئا فشيئا في بحر اربع الى خمس ساعات ويقتضي ان القدر يغلي  
غليا بطيئا وفي اصطلاح الطبائخين ان يتسم تبسما تلك عبارة تدل على كيفية  
الطبخ فاذا اعتمدت على هذه الطريقة تحصل على مسلوقة طري وحسن الطعم  
وعلى مرقة دسمة ومغذية معا

## الفصل الثاني

### في الشوربا

لا بد في الموائد والمادب من الشوربا احتفالية كانت السفر او غير احتفالية وقد اعتبرها القوم منتاح الطعام وباب المادب والشوربا على ضروب اخترنا اجودها فطارية وصيامية واكثرها استعمالاً في موائد المراتب العالية والمتوسطة وما دونها ومن وعى ما تقدمه من هذه الضروب وطريقة اعدادها يستطيع بعد ذلك ان يعد غيرها من الضروب الى ما لا نهاية

قال في الشوربا من قلما يجيبها انها هادئة لذة الماكل وانها مقدمة الغذاء ولا يحتاج التصنيف الجليل الى مقدمة ذلك قول دل على ذكاء قائله لكنه وما شاكله من الاقوال لا يثبت في هذا الباب شيئاً فانما هو رأي خصوصي وما على الذوق جدال فان العموم من طباطب شهيروا كول كريم قد دافع عن الشوربا والحق يقال انها لدعوى تستحق الدفاع فتبيض وجه المدافع . قال بعضهم الشوربا من احسن عوامل الغذاء قال اخر الشوربا للغذاء كالالباب والرواق للبنا اي ليست الدائرة الاولى منه فقط بل يقتضي ايصالها وضما فيها بل ان تسبك سبكاً يدل على حقيقة ما تكون تلك المادبة بحيث يقال يعرف المكتوب من عنوانه فمثلاً مثل مقدمة الكتاب وفاتحة الرواية في المراسم فقد دلت المقدمة على ما في كتاب وضع والشوربا تدل على حذق الطباخ ومهارته

وانا لقائلون ان الشوربا شي حسن وقد طالما رغب فيها المدعوون وانه اذا اعتبرنا اشكال الطعام التي تقدم على الموائد يكون للشوربا المحل الاول ولذا يقتضي ان يعتنى بها اعتناء خصوصياً وذلك لان الجلوس لا بد لهم من ان يتناولوا ما يقدم لهم من الشوربا جيدة كانت او غير جيدة فعلى الثاني يجبرون على مناولة ما يكدر صفاهم ويعكس حظهم ويجعلهم ان لا يلتذوا بما يقدم لهم بعد ذلك من الاشكال لانهم ساء الظن بحسن الغذاء فلا يصطلمح ظنهم



وان كذبهم صلاحية الاشكال فقد تمكن التأثير منهم ولقد طالما لم ناكل  
بلذة بل يكره لتوهنا الغذاء كرها ومها يكن فان الشوربا الجيدة تلذ للجميع حتى  
لمن قلما يرغب في تناولها وفي ذلك اتفقت اراء واضعي التصنيف ومطالعيها  
فعليه قل لربات المنازل ومن تولى الطباخة دونكم ان تحسنوا اختناج المادب  
لتاهل معد المدعوين كما يكتسب واضع التصنيف مصادقة مطالعيه وبرغبتهم  
في مطالعته لحسن براعة استهلاله

فعليك اذا ان تحشطباخك ومن تولى امر طباخك ان يسهر على كل  
النهر على المسلوق والمرقة وان يعتنوا كل الاعتناء في صنع الشوربا فلقد طالما  
تساهل القوم بها حتى في بعض المنازل العالية واناسهلاً لذلك بادرنا لمساعدتهم  
في ما نصنفه لم من ضروب الشوربا وصفاً بسيطاً سهل الاجراء

## الشوربا الفطارية

### شوربا الخبز

ان هذا الضرب من الشوربا مع انه بسيط جداً يتطلب شيئاً من العناية  
لا يمكن الاضرار عنه وانا لقائلون قولاً حرياً بالاعتبار بل نخرج كل الاحتجاج  
على كل من يتهاون بامر الطبخ ولو في الاشكال المألوفة ولدى التروي التام تاكدنا  
ان الاشياء المألوفة تتطلب زيادة الاعتناء لكثرة استعمالها فمن اعني نجح ومن  
لم يعتن خابت مساعيه

خذ المرققة حين قشط الدهن عنها وهي تغلي وتزل الشوربا  
فيكفي لاربعة اشخاص ليتر من المرققة و ٦٠ جراماً من مادة الشوربا اما شوربا  
الخبز فتتطلب لكل من الاشخاص ١٥ جراماً من الخبز واما شوربا العصير وزينة  
الخضرة قدون شوربا الخبز كمية حذر امن ان تكون مميكة وكلما كثر المدعوون  
اكثر من المرققة والخبز بالنسبة الى عددهم واقطع الرغبة قطعاً كل قطعة غلظها  
ستبتر وضع هذه القطع في الشورية وصب المرققة فوقها بحيث تغبرها وعندما

يضاف الى الشوربا السكر المذوب وتلح الشوربا اذا اقتضى  
وتقدم الخضرة على صحن لوحدها على انها في اخر موسمها تكون قاسية  
وكثيرة العروق فعدم تقديمها اولى وتستعمل ايضا للشوربا قطع خبز مفهر

### شوربا العجالة

من الشوربا ما يسهونة شوربا العجالة او بنت دقيقتها راينا ذكرها ولولم  
تكن توفيرية على انه لا بد من وصفها لظروف فوق العادة مثلاً في اوقات  
المرض او في غيرها حيث لا يسال بها عن الدراهم وهاك كيفية العمل  
خذ من لحم البقر المبر ليبرة ١. ونصف دجاجة منسولة العظام وامسح  
ذلك كله وضعة في طنجرة مضافاً عليه من الملح جرام ١٠ وحلها بليتر ونصف  
من الماء واطبخها على نار هادية وحركها بيد وومتى اخذت في الغليان زينها  
بالجزر واللفت والبصل والكراث والكرفس المفروم ودعها تغلي ٢٠ دقيقة ثم  
صفها وقدمها على المائدة

### شوربا الشعيرية

يقتضى انتخاب احسن ما يكون من الشعيرية واجودها شعيرية ايطاليا  
خذ ٦٠ جراماً من الشعيرية واغلبها ٥ دقائق في ليتر واحد من الماء  
الغالي المضاف اليه ٤ جرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك صفها  
بصفاء لاخراج الماء منها ثم انقها في ليتر من المرققة الغالية وحركها بملعقة  
قشط الزفرة اثلاً تجبل ودعها على نار هادية ٥ دقائق على حافة الموقد  
وقد تغطي من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغبة عنها وذقها لتعرف  
ملحها ذلك امر نوصيك به في كل مائعه من المواكيل على اختلاف ضروبه  
ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية من اي طرز كانت  
كمعكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجيبة وكثيراً ما يقدم مع  
الشعيرية صحن من جبن مبروشاً

## غيرها

اغسل في طنجرة بالمرقة او الزوم الصافي باقة بقدونس وبصلة امشوك بها  
كباشان من القرنفل ودعها ربع ساعة على النار حتى اذا كانت غالية ضع فيها  
الشعيرية بعد ان تكون كسرتها قليلاً لتكون قصيرة عن الملعقة في تناولها فبكي  
اذ ذاك ربع ساعة لطبخها

## شوربا التايوكا

خير التايوكا كما كانت هندية . اغلي ١٢ دسليتر من المرقعة واسكب في  
المرقة يدك شيئاً فشيئاً . ٤ جراماً من التايوكا وباليد الثانية حركة بملعقة  
بخنا منعاً للتجمل حتى اذا سكبت الكل ضع الطنجرة على طرف الموقد وغطها  
محكماً لتلاجمد على وجهها قشرة ودعها تغلي على نار هادية ٢٠ دقيقة ثم اقشط  
الزفرة عنها وقدمها للمائدة

## شوربا الارز

احسن الارز الذواني اغسل ٢٥ جراماً من الارز ثلاث مرات واغليه  
في لتر من الماء الغالي وحركة بالملعقة ثم ضع بالماء البارد ثم صفها بمصفاة  
واسكب الارز في ١٢ دسليتر من المرقعة الغالية ثم حركها بالملعقة كي تمتزج جيداً  
بها ودع الطنجرة بعد ان تغطي ثلاثة ارباعها ٢٥ دقيقة على حافة الموقد  
حتى يعطى الارز وقتاً لينفلس ثم اقشط الزفرة عنها وقدمها على المائدة

## غيرها

خذ من الارز ١٢٥ جراماً ونقه واغسله مراراً بالماء البارد وافركه  
بيديك وسق الارز بالمرقة شيئاً فشيئاً واطبخه على نار هادية واحذر ان تحركه  
اثناء الطبخ اذ يقتضي للارز ان يكون صحيحاً حتى اذا انضج ضع في الشوربا  
واضف اليه المرقعة قليلاً من الزوم مغلياً وبهذه الوسيلة تحصل على شوربا

رائقة صافية يدانة اذا سقي الارز مرة واحدة اثناء طبخه تكون الشوربا عكوة  
مكودة لا تروق للنظر

### شوربا الارز بالحليب

تصنع شوربا الارز بالحليب بمخلط الارز بالحليب وشوربا مستحلب اللوز  
بإضافة ستة لوزات مرة مسحوقة مع قليل من الحليب المغلي واعصرها لتستخلص  
حليبها وإضافة بعد ذلك الى الشوربا

### شوربا الارز بعصير البندورة

هذه الشوربا تصنع على مثال شوربا الارز الفطارية على انه يزداد عليها فقط  
عصير البندورة ومن ثم خذ اثني عشرة بندورة واعصرها وصفها بمخل من  
شعر وصب هذا العصير في الشوربا قبل ان تقدمها بخمسة دقائق

### شوربا الارز

خذ الارز ونقو وغسله وطبخه على ما ذكرنا اعلاه مضافا عليه شيئا من الزعفران  
وثلاث فلفلات حمر مسحوقة ثم قطعة من السمن قليلا او قليل من نخاع البقر  
المذوب وقدمه على جاط مع مرقعة خاترة موضوعة لوحدها في شوربية

### شوربا السميد

يجب انتخاب السميد العال وكثيرا ما يكتسب السميد طعما رائجيا وغبرة  
ورطوبة تنزع المرقعة

اسكب ٥٠ جراما من السميد في ١٢ دسيلتر من المرقعة الغالية وانت  
تحركها بملعقة الخنقا حتى اذا امتزج السميد غط الطنجرة جيدا وضعها على حافة  
الفرن ٢٠ دقيقة واسع بانها تغلي مليا على نار هادية

### شوربا الخبز المفتت

ضع في طنجرة ١٢ دسيلتر من المرقعة و ٦٠ جراما من خبز تكسره لا تقطعه



لان الخبز المقطع لا يتبل بسهولة وعكسه الخبز المكسرو دعه يغلي برفق ٢٠ دقيقة  
وانت تحركة بملعقة خشب ومتى ذاب الخبز تماماً وصارت الشوربا خاترة  
قدمها للمائدة

### غيرها

خذ لب الخبز الطري وضعه في طنجرة فيها ماء يغمره حتى يتبل جيداً ومعه ٢٥  
جراماً من السمن الطري والفلفل والملح واغلو ساعة على حافة الموقد او على نار  
هادية لتلا يلمص وعندما تقدمه على المائدة واضف اليوروبة من صفار اربع  
بيضات مخلوطة بقليل من الحليب والزبدة المقطعة قطعاً صغيرة ولا تكن  
هذه الشوربا سمكة كثيراً ومن الناس من يصفي هذه الشوربا على انها  
تخسر بذلك جانباً من خواصها

### شوربا الملفوف

شوربا الملفوف موافقة في كل النصول . خذ ملفوفة صغيرة وانزع منها  
اوراقها الاولى لانها قاسية واقطعها اربع قطع واغسلها بالماء جيداً واذبلها بالماء  
الغالي نحو ١٠ دقائق مع ٢ ايكثو من اللارد (شم الخنزير) ثم انتعها بالماء اللارد  
الكثير وبها تبت العبلتين يسهل هضمها حتى اذا انتفعت جيداً ونظفت  
اعصرها جيداً كي تخرج الماء منها ثم لث كل قطعة منها بالملح والبهار وحضر  
باقه مزينة ١ . جزر جرام ١٠٠ . بصل ١٠٠ . ملح ١٥  
كبوش قرنفل مشكوكه في بصلة ٢

ضع اربع قطع الملفوف في طنجرة تسع من الماء ليتر ٤ ومعه باقة وجزر  
وبصل وضع على الملفوف ٥٠٠ جرام من شاكلة البقر  
ايكتو ٢ من اللارد الصغير المذبل مع الملفوف واضف من الماء ايترو ٢  
واغلبها وانزع الزفرة عنها جيداً ودعها تغلي ٢ ساعات على حافة الموقد  
واخرج اللحم والخضرة والملفوف واقطع قطع الملفوف قطعاً صغيرة حتى تكون

مقسمة جيداً في المرقعة وضعت في الشورية بعد أن تكون قد وضعت بها ٢٥  
جراماً من الخبز واسكب المرقعة فوقها وقدمها للدفلة

### شوربا الخس

هذه الشوربا يمكن صنعها في كل الفصول

خذ من المرقعة الفطارية ١١ دسليتر وتقر ٢٠٠ جرام من الخس من  
الورق أي ارفع ورقها لانه قاسي ولا تبقى الا اضلاعها وذبلها بالماء الغالي ١٠  
دقائق ثم اغمسها بالماء البارد ثم اعصرها قوياً حتى تخرج الماء منها وتصبح ناشفة  
وضعت في طنجرة واضف اليها ٢ دسليتر من المرقعة الفطارية وضعت على  
نار هادية حتى تحت المرقعة واحذر من ان يلصق الخس بالطنجرة ذلك لا بد  
منه اذا كانت النار قوية وضف عليها ٨ دسليتر من المرقعة واغلها حتى اذا  
غلت غلية واحدة وضعت على حافة الموقد ١٠ دقائق وضع ٤٠ جراماً من الخبز  
في الشورية على مثال الشوربا الفطارية واقشط الرغوة عن وجهها واغس  
الشوربا وقدمها للمائدة

### الفصل الثاني

في الشوربا الصيامية

خذ سمن جرام ٦٠ جزر ١٢٥ لفت ١٢٥ كراث ٥٠ بصل ٥٠  
كرفس بعروفه ١٢ ملفوف ٢٥ خس ١٠ حميض ١٠ روس ورق الكرنب ٥٠  
حرف الجزر واللفت ونق الكراث والكرفس والبصل والملفوف ونظفه  
واغسل وامسح كلاً منه واقطع كلاً من الكراث والكرفس والبصل والجزر  
واللفت والملفوف قطعاً طول احداها ٢ سنتيمتر وعرضها ٢ ميليمتر وضع  
هذه الشبكات في طنجرة ومعها السمن حافظاً الحميض والخس والكرنب جانبا  
وحمرها على نار قوية وحركها بالمعلقة حتى تصبح الخضراوات المذكورة  
بلون الكاكي الغامق ومنفها بدسليتر ١٢ من الماء واضف اليها شيئاً من الملح

والفلفل ودعها تغلي على حافة الموقد ٢ ساعات على نار هادئة فلا تحتكر كثيراً حتى  
إذا أخذت بالغلي أضف الحبيض والخس والكزبرة الثوب لو وضعها في  
الطنجرة في وسائر الخضرة في وقت واحد لمنعها بسبب عصيرها من أن تثقل  
بالسمن واسكبها بالشورية وقدمها للمائدة

وتوكل الجوليان غالباً بالخضراوات فقط ويضيف بعضهم قطع الخبز  
المنطعة على نسق الشوربا الفطارية

وتصنع هذه شوربا الجوليان فطارية أيضاً واستحضارها كاستحضار  
الصيامية على أن الفطارية تضع بالمرقة والصيامية بالماء ويتنضي في الفطارية  
أن لا تسهر من المرقة فإن كان لما ملح فلا تكثر منه للشوربا

### شوربا البصل

خذ ٢٠٠ جرام من البصل ونقها واقطع البصلة قطعتين ثم وافرز  
منها طرفها لصلابتها ثم اقطع البصلة عرضاً قطعاً رقيقة ذات غلظ واحد لكي  
يكون نضجها واحداً وذيلاً ١٠ دقائق بالماء الغالي دفعة واحدة طعمها ثم صفها  
من الماء وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن وقلها على نار قوية ومتى اشقر البصل  
أضف إليه ٢٠ جراماً من الطحين (ملعقة كبيرة) ودعها ٢ دقائق على النار  
ثم أضف إليها الملح والبهار وحركها على النار حتى تغلي واتركها ٥ دقائق  
على حافة الفرن وذق ملحها وضع في الشورية ٦٠ من الخبز و ٢٠ من السمن  
صب المرقة على الخبز وحركها بالملعقة خفيفاً حتى تذوب السمن وقدمها  
على المائدة ومبروش الجبن على حدة

تنبيه : أن الوقت الذي تصرفه في تذليل البصل بالماء الغالي تريحه فيما  
بعد بسهولة قلبه بالسمن وللتذليل فائدة أخرى وهي أن يجعل البصل سهلاً  
للضم

## شوربا البصل المعقدة بالبيض

تصنع شوربا البصل معقدة بالبيض فتستحضر المرققة وتغمس الشوربا على ما ذكرنا قبلاً وأكسراً بيضات وافصل زلالها من صفارها وضع كلاً منها في صحن لوحده واضف الى الصفار ٢٠ جراماً من السمن ومعة دسيلتر من الشوربا التي في الشورية وحركها بالمعلقة حتى تمتزج المرققة والسمن والبيض معاً وصبها بالشورية وحركها ثانية وقدمها للمائدة وهذه العقيدة في الشورية تصنع بمزيد السرعة وذلك حال تقديمها للمفطرة

## شوربا الحبيضة

خذ من الحبيض ١٠٠ جرام و٢٥ من الكزبرة و٥٠ من الخس ونقها كلها واغسلها جيداً وافرمها وضعها في طنجرة ومعه ٢٥ جرام من السمن و٢ قبضات ملح وافلنل وقلها على النار وحركها بملعقة خشب كي تذوب الحشائش وبعد ٥ دقائق اضف اليها ٢٠ جرام طحين وبعد ٥ دقائق اخرى سقها بليتر من الماء وحركها الى ان تغلي لئلا يجمد الطحين ودعها ١٥ دقيقة على نار هادية على حافة الفرن

وضع في صحن بيضتين تخفقها دقيقتين كخفق العجة واضف الى ذلك ٦٠ جراماً من السمن وحركة حتى تذوب السمن وضع ثانية دسيلتر من المرققة اغمس الشوربا واضف اليها الروبة اي البيضات التي مزجتها بالمرققة وحركها دقيقة ثم قدمها للمائدة

تنبيه . قلنا اخفق البيضات جيداً ذلك لئلا يجمد زلالها قطعاً

في اثناء شهر ايلول وتشرين الاول وتشرين الثاني الحبيض يزداد حموضة وعليه استعمل نصف الكمية منها بالاشهر المذكورة . وفي المنازل يعوضون عن الحبيضة الخضرا بالمكبوسة وافضلها ما كبسته في ايلول وتشرين يديك



## شوربا الكراث

شوربا الكراث مقبولة اذا كان الكراث طرياً

خذ ٢٠٠ جرام من الكراث وقطعها شبكات من ٤ سنتيمتر طولاً و٢ عرضاً وقلها في ١٥ جراماً من السمن حتى تكتسب لوناً اشقر ومنها بلينر من الماء واضف اليها ٢ قبضات من الملح و٢ من الفلفل واغلها ومتى ظهرت فقاقبها ضعها على حافة الموقد ٢٠ دقيقة

وقطع في الشورية ٤٠ جراماً من الخبز قطعاً من ٢ الى ٢ سنتيمتر وحضر صفارين من البيض في اناء لاجل العقيدة وسقها بدسليتر من الحليب البارد واضف ٢٠ جراماً من السمن وحركها ليمتزج الكل معاً واغس شوربا واسكب العقيدة باليد الواحدة وحرك شوربا بالثانية في الشورية ومتى ذابت السمن تماماً ثم شوربا وعندها قدمها للمائدة

## شوربا البطاطة والكراث

نقى واغسل ١٠٠ غرام من الكراث على ما ذكرنا اعلاه وقل وسق وملح وبهر كذلك واضف ١٠٠ جرام من بطاطة صفراء منقاة ومغسولة ومقطعة قطعاً كبيرة واغل البطاطة برفق حتى تنضج واقطع ٢٠ جراماً من الخبز شبكات رقيقة وانها في الطنجرة ومعه ٢٠ جراماً من السمن وحركها حتى تذوب السمن وقدمها للمائدة

## شوربا عصير العدس

خذ ٤ دسليتر من العدس الناضج الاشقر يكون غلة ستة كذلك جميع المحبوب التي تستعمل مرققتها للشوربا

اغسل العدس بالماء الفاتر وضعه في طنجرة ومعه ماء ليتر ونصف بصل صحيح ٢٥ جراماً كرفس ٢٠ جزر ٢٥ ملح ١٠ واطبخ حتى اذا غلي العدس غط النار ثم دع الطنجرة تغلي رويداً رويداً حتى تنضج ومتى كبست على عدسة

وانكسرت تحت اصابعك يكون النضج قد تم ولاجل ان تلين العدس وتسهل  
النضج صب من نصف ساعة الى نصف اخروج كباية من الماء البارد بحيث  
لا تسكب اكثر من كباية وبعد ان تصب الماء البارد دعها تغلي وكان  
الاقدمون يتقنون الحبوب التي يرام اخذ مرقةا منذ المساء فعوض عيونهم  
ذلك اضافة الماء البارد

ومتى نضج العدس صفه بمصفاة واحفظ عصيره وصفه بمصفاة اخرى  
تحتها صحن من فخار وسقو بجزء من المرقعة مرارا حتى يتصفى العدس بسهولة  
ومتى صار العصير اسكبه في الطنجرة حتى اذا اخذ بالغلي ضعة على  
حافة الموقد نحو نصف ساعة وحركه بملعقة من خشب ليل يلصق العصير  
وقطع ١٥ جراما من الخبز في الشورية واضف ٦٠ جراما من السمن واسكب  
العصير على السمن والخبز وحرك بالمعلقة لكي يذوب السمن وقدم للمائدة

### عصير اللوبيا البيضاء

خذ ٤ دسيلاتر من اللوبيا البيضاء بنتسنتها واصنع عصيرها كما صنعت  
عصير العدس

### عصير اللوبيا الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء اجودها واحذ في عصيرها كما حذوت في  
عصير العدس

### عصير البزيلا

خذ ٥ دسيلاتر من البزيلا الخضرا وضعها في طنجرة وغمرها بليتر ونصف  
من الماء واضف ٥ جرامات من الملح دون بهار وما تبقى اسلك فيه مسلك  
عصير العدس

خذ ٨٠٠ جرام من القرع وتقها على ما ياتي اي اخراج اولاً البزر من  
داخلها وارفع القشر عنها بغلظ نصف سنتيمتر وقطعه قطعاً مربعة من ٤

ستيلتر وضعها في الطنجرة ومعها من النمن ٢٠ جراماً من الملح شمة ١ من السكر ٢٠ جراماً من الماء وسيلتر ٢ ودعها على النار ساعتين ثم وضعها في صحن وضعها في الطنجرة ومعها ٦ دسيلتر من حليب تكون قد غلبته ( الحليب غير المغلي كثيراً ما يحمض ) ودعها تغلي حتى اذا صارت المرقعة الاولى اسكب في السوربية وقد وضعت فيها ١٥ جراماً من الخبز المقطع قطعاً وقدمها للمائدة

### اعتبار لفت في شوربا العصير

ان كنا قد جعلنا عياراً في عصير الخضرة فذلك على وجه التقريب فقد تكون هذه الكمية نارة قليلة في بعض الخضرو نارة كثيرة في غيرها فمن الخضر ما يخبثو يعتقد اكثر من سواء ولاجل مداركة هذا الخلل اضف من مرقعة الخضرة على الشوربا لكيلا تكون غليظة وعند عدم وجود مرقعة الخضرة يادر الى الماء ولكن لا تزد منها على الليتر فانه عيار لاربعة اشخاص والعصير عصيران احدهما للشوربا والاخر لاشكال الطعام فالاول سائل على ما يقتضي للشوربا والثاني يقتضي ان يكون جامداً ذا قوام على ما نذكره في فصل اشكال الخضرة

### الارز والشعير لشوربا العصير

يستعمل في شوربا العصير الارز بدلاً من الخبز ويقتضي لشوربا اربعة اشخاص ٢٠ جراماً من الارز

فاغسل الارز جيداً بالماء البارد ثم اطبخ حتى يفتح بقاء قدرها ٢ دسيلتر وفي ٢٠ دقيقة يكون الارز ناضجاً وضع الارز بالعصير واضف اليه ١٥ جراماً من السمن بالسويقة وحركة وقدمه تلك طريقة يقتضي اتباعها في استحضار الشعير وغيره بقاء قدرها ٦ دسيلتر لا غير واضف اليها ٨ جرامات من الملح وضعها على نار هادية ساعة ونصف وصفها جيداً في المصفاة واخط الشعير بالعصير

مضيفاً الى الشورية ١٥ جراماً من السمن على ما ذكرنا في الارز

### شوريا بالارز والحشائش

حميض ٥٠ جراماً خس ٥٠ كزبرة ٥٠ نقي ونظف واغسل وافرم على ما ذكرنا في باب شوربا الحميض وضع هذه الحشائش في طنجرة تسع ليتريين من الماء ومعها ١٥ جراماً من السمن و ١٢ من الملح و ٢ من الفلفل وقلها ٥ دقائق واضف اليها ١٤ دسليترا من الماء ودعها تغلي على حافة الموقد ١٥ دقيقة وضع ٦٠ جراماً من الارز المغسول جيداً وحركها بالمعلقة كي يختلط الارز جيداً ودعها على نار هادية نصف ساعة وعند تقديمها للسفرة ضع في الشورية ٢٠ جراماً من السمن واسكب ما فيها بالطنجرة وحركها وقدمها وكذلك تصنع شوربا الشعيرية من كل الانواع

### الارز بالحليب

اغسل واسلق ٦٠ جراماً من الارز الجيد وبرده بالماء البارد بعد سلقه وصفه واغليه بطنجرة تسع ليتريين بكمية من الحليب قدرها ١٢ دسليترا اسكب الارز في الشورية وحركه بالمعلقة لئلا يجمد واضف ٥ جرامات من السكر و ٥ من الملح ودعها نصف ساعة على نار هادية ثم قدمها للمائدة

### اعتبارات

قد وضعت من السكر والملح شيئاً قليلاً اذ لا بد للارز بالحليب من الملح والسكر على انه يزداد في السكر او الملح حسب ذوق المدعوين فمنهم من احبه وافر السكر ومنهم من رأى ان يكون الملح ظاهراً واذا لم تشأ الارز مفتحاً فيكفي ٢٠ دقيقة لنضجه وقس على ذلك كل شوربا بالحليب والشعيرية والسبند الخ فانما طريقة استحضارها واحدة

### حريزة

ضع في طنجرة ٢٠ جراماً من الطحين محلولاً باربعة دسليترات من الحليب



واحذر من تجميل الطحين واخف الى ذلك قبصة من الملح و٥ جرامات من السكر ودعها تغلي ٢٠ دقيقة وانت تحركها بملعقة خشب لئلا تلصق بالطنجرة وإذا سمكت كثيراً اخف اليها الحليب حتى ترتخي ومتى فجمت الحريرة تكون خائرة بحيث تجهد على الملعقة ومن الطحين ما يعقد أكثر من غيره ولذا اشير باضافة الحليب بجانبه لمزيد غلظ الحريرة ويليق بالحريرة خير سبيد من الخلطة فانه سهل على المعدة لا سيما في الاحداث

(حرقاق اصبعه)

ضع ١٤ دسيلترا من الماء في طنجرة واخف اليها ٥٠ جراماً من الخبز المقتت صغيراً وقبصة ملح و٢٥ جراماً من السمن وضعها على نار قوية حتى اذا اخذت بالغلي حركها بملعقة خشب لئلا تلصق بالطنجرة وضعها تنطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحركها. وضع في قصعة ٤ صفارات بيض محلوقة بنصف دسيلتر من الحليب واخف الى ذلك ٢٠ جراماً من السمن وضع النقيع المذكور في الشورية وقدمها للمائدة

تنبيه . اذا عقد النقيع كثيراً اخف اليه نصف دسيلترا و دسيلترا من الحليب بحسب الاقتضاء

### شوربا السمك

لاجل صنع هذه الشوربا يقتضي لكل مدعو من ٢٥٠ الى ٢٧٥ جراماً من السمك . خذ اسماكاً مختلفة الاجناس كاللوري وغيره . وكلما كثرت اجناس السمك كانت الشوربا زكية فاخرة على انه يقتضي مجانة الكثيره الدهن او الزيت وضع في الطنجرة اقداحاً من الماء على قدر عدد المدعوين وقداحاً كبيراً من الخمر الابيض وقداحاً من زيت الزيتون وبصلتين مقطعتين قطعاً وراسين من الكراث المفروم واربعة رؤوس من الثوم والبقدونس المشرومين ناعماً و قليلاً من قشر البرتقال او الليمون الحامض وملعقة من الزعفران

وكبشين من القرنفل وورقتين من الغار وملحاً وبهاراً وعلى هذه الاستحضارات  
 وضع السمك بعد ان تكون قد نظفت وقطعت وحرك ذلك كله وضع الطنجرة على نار  
 قوية (فلا يوافق خمود النار قبطل الغليان) ودعها نصف ساعة وقدمها  
 في شوربة وخذ السمك في ملعقة لثلا بتشت

ومن الناس من يغس احياناً قطعاً من الخبز بالمرقة ويقدم السمك  
 وحده في صحن ويطبخون احياناً اسماً كما اخر صغيرة قبل الوقت وياخذون  
 منها مرقة دسمة يستعملونها بدلاً من الماء وكثيراً ما يطبخون هذه الشوربا  
 في مقلاة بدلاً من الطنجرة وذلك على نار من الحطب قوية فتعلو المقلاة من  
 كل ناحية وجانب تلك خير الطرق فالمقلاة خير من طنجرة النحاس ولهب  
 نار الحطب خير من الفحم فيكون الغليان سريع فتتبخ الشوربا بسرعة وتجمع  
 بين السرعة وحسن النضج

### الفصل الثالث

في ما يصلح من الشوربا ان يكون فطارياً او صيامياً  
 شوربا الملفوف . تقى ملفوفة وعثرها من ورقها واقطعها اربع قطع  
 واضلاعها الكينة قطعتين واخرج جذرها ومتى طابت المرقة خذ منها في طنجرة  
 واطبخ الملفوفة وزد عليها باقة من الكرفس ولا تطبخ الملفوف ولا الكرفس في  
 قدر المرقة فانها ينجولانها طعماً حاداً غير مقبول فلا تصلح بعد ذلك لعمل السلسة  
 واصنع الشوربا مستعملاً قشر الخبز بعزل عن الفتات واغس الشوربا بالمرقة  
 في الطحين وضع الملفوف فوقها واخرج من قدر المرقة ما بها من الجزر والكراث  
 واخضفه الى الملفوف

### غيرها

شوربا الملفوف المتمايزة . قطع الجزر واللفت قطعاً تروق للناظر هيئتها  
 وقطع الكراث المتقى قطعاً طولها من ثلثة الى اربعة ستيهتر واقل الكل

واخذ السمن او بد من المرقه والسمن اولى ونقي من الملفوف خياره وقطعة اربعة  
 السكر ذبله بالماء الغالي حتى تذهب حرافته ثم غطسه بالماء البارد واعصره عصراً  
 من سخيناً حتى تخرج منه الماء واضفه الى الخضر الاربع وواصل قلبه ومنى تشرب  
 السمن اضف اليه باقة كرفس وضع عليه مرقه كافية حتى اذا نضجت الخضر  
 اقشط الزفرة عن الشوربا المفهوسة واهبها بحيث تستمر الخضرة على الخبز ولك  
 ان تزيد عليها البريلا في اوانها واذا وجد زوم استعماله تقوية للشوربا وهو يخلو  
 لونا وطعماً مقبولين ولدي عدم الزوم يستعمل للتلوين محروق السكر محلولاً  
 بالماء او بصله محروقة على ان الزوم منفل عليها لانها لا بروقات للجميع  
 شوربا الملكة

خذ ما تبقى عندك من حطام الطائر او الدجاج او الديك الهندي  
 ( واذا لم يكن من ذلك ما يكفي فاضف عليه من لحم العجل المشوي ) وانزع منها  
 الجلد والعظام وخذ نحو ثلاث ملاعق من الارز واسلقه حتى ينهض حبّه بسهولة  
 وافرم اللحم واسحقه والارز معاً ثم خذ من القدر مرقه لم يدخلها الا البزر والبصل  
 وضع المرقه في طنجرة مع عظام الطيور وجالدها واغنها نحو نصف ساعة وصفت  
 هذه المرقه بخرقة ناعمة وحل فيها عصير الطيور وليكن لونها عنبرياً وتكن كسائر  
 شوربا العصير خاتمة ودعها تطفئ على نار هادئة حتى اذا طان اوان تقديمها  
 زد عليها قدحاً كبيراً من الكريما المضاعفة وضع في الشورية قطع خبز مقليه  
 بالسمن واسع بان تكون الشوربا مصطلحة بالملح ثم قدمها للمائدة

#### شوربا جوليان فطارية

خذ اربع جزرات واربعه رؤوس لفت وستة من الكراث وستة من البصل  
 وقلب كرفس ويزيلا وخس وحميض وكزبرة وقطع الاصول والعروق  
 شبكات رقيقة من قيراطين الى ثلاثة طولاً وشن البصلة شطرين ثم قطعها  
 قطعاً نصف حلقة واضف البريلا اذا وجدت واقل هذه الاصول والعروق  
 كلها بالزيت عشر دقائق ثم ضع كفاها من المرقه حتى تغيرها واضف اليها

قليلاً من الزوم ان وجد وضعها ساعة على نار هادية وقبل ان تقدمها للمائدة  
بعشر دقائق اضعف اليها حفنة من نخس واخرى من الحميض ونصف حفنة من  
الكزبرة المفرومة

### شوربا فوبان

هي كشوربا جوليان والفرق بينها ان الاصول والعروق تقطع في جوليان  
شبكات وفي فوبان اقماغاً اي كشاتين ولا يدخل في كلتيهما الخبز

### شوربا ريعية

هي شوربا لا يمكن صنعها الا في ايام الربيع اي في نيسان وابار وحزيران  
وهي الد واذكي والطف شوربا متى استوفت شروطها لكنها تتطلب مزيد العناية  
قطع الجزر بهيئة الزيتون واللفت بهيئة الثوم ولك ان تشكل في هيئاتها  
وقشر قدر ذلك من البصل الصغير ومثل ذلك من لبلوب الهليون والقرنايط  
المقسم باقات صغيرة ومثلة من اللوبيا الخضرا المقطعة وكذلك من البزيلا  
ذبل كلاً من هذه الخضر لوحده بالماء الغالي والملح ثم برده بالماء البارد ثم اصنع  
الشوربا على ما ياتي

خذ من المرققة الخائرة او الزوم المغلي وضع عليه باقة من الكرفس واطبخ  
اولاً الجزر واللفت ثم البصل الصغير حتى اذا نضجت اضعف اليها بقية الخضرة  
التي تكون قد نضجت اكثر النضج في تذليلها والى عليها المرققة واحذر من ان تنضج هذه  
الخضر نضجاً يحولها الى عصارة اما اللوبيا والبزيلا فلا بد ان تستمر اخضر او بين  
ومرققة ذلك تكون رقيقة او خائرة ويضاف الى جميع شوربا الخضر قليل من  
السكر نزعاً لحديثها فانها لا تتحول ولو بولغ بالتذليل

### شوربا كارسل

لا فرق بين هذه الشوربا والشوربا الريعية الا بان يزداد عليها خسات  
كاملة مطبوخة بين شرحيتين من اللحم



## شوربا كرسي

هي شوربا شوية سليمة مغذية . خذ عشرين جزرة حمرا ونظفها واقشر  
الاحمر عنها واقطعها قطعاً رقيقة ولا تضع قلبها فانه اصغر وقاس واضف اليها  
ست بصلات كبيرة وقلب كرفس واربع كراتات مقطعة كما ذكر وقل هذه  
الاصول بالسمن ومعهما قدر الجوزة من السكر ولا تدعها تحترق ثم اغسها  
بالمرقعة الكافية ومتى نضجت صفها بالمخل وليكن هذا العصير خفيفاً نوناً وضعها  
على حافة الموقد ١٥ دقيقة لكي تنشط الزفرة عنها وقل بالسمن لب الخبز المقطع  
قطعاً متساوية واسكب عليها العصير

وعلى هذا الطرز تصنع جميع ضروب الشوربا بالعصير ومن ثم لا يقتضي  
الشرح في كل منها على حدته فانما رغبتنا في الطرق البسيطة سهلاً للمأخذ  
ومجانبة للاعادة . فتصنع شوربا كرسي على ما ذكر بعصير الجزر وعصير  
الثفت شوربا برتيان . بعصير البزيلة الخضرا شوربا دارتول وبعصير اللويسا  
الحمراء شوربا كوندة وبعصير اللويسا البيضاء شوربا رستان وبعصير العدس  
شوربا ساتلي

## شوربا الجزر الجديد

خذ الجزرات الاكثر احمراراً واجعل لها بالسكين او بغيرها هيئة  
تروق للنظر واقطعها قطعاً تحاكي ريش الاوز طولها نحو ثلاثة قراريط وذبلها  
اولاً ثم بردها ثم اقلها بالسمن مع قليل من السكر وعصرها من الماء وانمرها  
بالمرقعة واضف اليها قليلاً من الزوم ان وجد كي يخول الشوربا نوناً .  
وعلى هذا الطرز تصنع ضروب الشوربا المذكورة انما وانما تسميها باسمها  
مجانبة للتكرار

اولاً . شوربا الثفت مقطعه قطعاً متساوية مذبله ومقلية بالسمن . ثانياً  
شوربا الكراث مقطعة ومذبله ومقلية بالسمن . ثالثاً شوربا الصل الصغير  
الابيض مذبله فقط . رابعاً شوربا البلوب المليون مذبله . خامساً شوربا البزيلة

## شوربا الحشائش

خذ كراثين وخستين وحميض وكزبرة وافرمها فرماً خشناً واقل بالسمن  
اولاً الكراث ثم الحنظل والمحيط ثم الكزبرة ومتى ذابت هذه الحشائش اغسها  
بالماء الساخن او بمطبوخ البزيلة وهذا اولى واضف اليها الملح والبهار ودعها  
تغلي نصف ساعة ثم اضف اليها روبة من صفارات بيض محلوكة بقليل من  
الحليب وقطع صغيرة من الزبدة

## شوربا البصل بالدهن او بالسمن او بالحليب

خذ اثني عشرة بصلة وقطعها شرائط وضع ٢٥٠ جراماً من السمن في  
طنجرة وحرقها واضف اليها ملعقة طحين وحرقها ثم ضع البصل وحررها  
حتى اذا انقلت كلها وكادت تنضج اغسها بالمرقة او بالماء البارد او بالحليب  
المغلي وبهرها وملحها واضف اليها قليلاً من السكر اصلاً حديد البصل  
شوربا عصير الحميض

ذبل الحميض بالماء الساخن وافرمه ناعماً وضع في طنجرة ليترين من الماء  
ومن السمن ٢٥٠ جراماً وملعقة كبيرة من عصير الحميض وملح وفلفل  
ومتى اخذت هذه الشوربا بالغلي عقدتها بستة صفارات من البيض محلوكة  
بالحليب مضافاً اليها قطعاً صغيرة من الزيت واغس الخبز وقدم للمائدة  
تنبيه . ان مرق اللوييا والبزيلة مفضل على الماء واذا شئت هذه  
الشوربا فطارية استعمل لها مرق اللحم . ولدى السرعة افرم حفتين من  
الحميض واقله بالسمن واختم على ما تقدم لكن العصير مفضل

## شوربا الكستنا

خذ خمسين اوستين كستناية واقشرها واطبخها بالماء والملح وانزع قشرها  
الاخير وضعها في هاون واغس بالمرقة قطعة من الخبز قدر ربع كمية الكستنا  
واضفها الى الكستنا واسحقها معاً ثم مرقة مغلية تكون قد غليت بها حطام حمال

مشوية ان وجد والا فعظام غنم وحل العصير بهذه المرققة ثم صنفه بالمخلل  
واحتفظها ساخنة ثم صبها على قطع الخبز المنقطة اقماعاً والمقلية واضف اليها قليلاً  
من الملح وشبثاً من السكر وعند تقديمها للسفرة عقدتها بقطعة من الزبدة قدر  
بيضة . ذلك بخولها دسامة

### خبز بالمرقة

خذ قشر الخبز وقطعة وخذ رغيفاً من الخبز الافرنجي وانزع منه لده  
واغمسه برهة في دهن المرققة ثم ضعه على قشر الخبز التي تكون قد فصفه  
ايضاً بدهن المرققة وتبله بالملح ودعه يتقشر بالفرن وصف الدهن جيداً  
وقدّمه في قصعة والمرقة لوحدها في الشورية او خذ قشر الخبز المقشر واسكه  
بالشورية وصب المرققة الخائرة عليه واقشط الزفرة جيداً وقدم للمائدة

### غروب

هو ضرب من الشوربا ومن شروطه ان يكون ركنه دائماً مقبراً وتكون  
هذه الشوربا فطارية او صيامية فالنطارية هذه صورتها . خذ الملفوف  
وقطعه اربعاً وذبله بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد واكس عليه وصفه من  
الماء وضعه في طنجرة في قعرها قطع من شحم الخنزير واضف ساق عجل  
وجزرات وبصلات وبقدونس بعروق وغط الكل بقطع اللارد ثم اغمره  
بالمرقة وضعها على نار هادية حتى اذا نضجت قطع خبزاً في صحن عميق وانقعه  
بالمرقة وعندها صف الملفوف من الماء ورش في قعر قصعة كبيات من  
اجبان مختلفة وابسط فوق المبروش منها اولاً طبقة من الملفوف ورشه بمبروش  
الحبث ثم طبقة بالخبز المتنوع ورشه بالحبث ولا تزل كذلك حتى تمتلي القصعة  
وتكون الطبقة الاخيرة من الملفوف ورشها بالحبث رشاً بليغاً وضع هذه القصعة  
اما بالفرن او بفرن صغير على نار بين ودع هذه الشوربا تتغير على مهلها حتى  
تقدمها الى المائدة ساخنة جداً

اما الصيامية فتكون على ما ذكرنا من الاستحضار على انه تستعمل لها مرققة

صيامية بعصير الزبيل اليابسة المضاف اليه الكرفس والجزر والبصل وتصفى  
هذه المرقة بالمخل اما الملفوف فيطبخ بالزيت ويغمر بالمرقة الصيامية

### اعتبارات في الشوربا

قد اطلنا المقال في الشوربا ولم نستوف شروطها لكثرة اشكالها على اننا  
اكتفينا بذكر ما يروق لربات المنزل والطباخين واضربنا عن اشكال من  
الشوربا تختلف عما ذكر اسماً وتبتعد عن مالوف عادة المطابخ كقولك شوربا  
الحشائش الناعمة فانها لا تختلف عن شوربا الخضروالفرق بينهما انه في احدها  
تكون الحشائش مكسرة وفي الثانية مقطعة شبكات وما الحاجة لوصف شوربا  
الارز بعصير اللنت وهي كشوربا عصير الجزر وما الفائدة من ذكر الشوربا  
الاميرية وقد عدل عن استعمالها الامراء والملوك لكثرة كلفتها وقلة  
فائدتها وهي شوربا يصنعونها من عصير الطائر فيسحق من السمن ثلاث ومن  
الحجل اربعة وتكون شوربا لا تفوق شوربا العدس دسامة يدا انه لو اكل  
السمن والحجل على غير طريقة لكانت منه اشكال عديدة فاخرة كذلك شوربا  
السبك الفاخرة المستعملة من اسماك شتى واجناس كثيرة بحرية ونهرية ومن  
الكماه والهلبيون ومن الخمر الفاخر مما يتكون منه مادية فاخرة فانها لشوربا  
تكلف الطباخ شغل يومين ويضحي لها اشياء كثيرة ثمينة يدا انها لا تفوق  
شوربا الخبز بالعصير او شوربا الارز المتمايزة فعليه لاق الوقوف عند الاشياء  
الموافقة النافعة وان تلقى جانباً تلك الاستحضارات الغربية

## الباب الثالث

### الفصل الاول

في الزوم اي العصارة والعقيدة اي الروبة والسلسة والزينة  
لا بد للمطابخ من زوم اللحم اي عصيره فانه من كالاتها فما كان حسناً ونافعاً  
لاق وجوده في المطابخ فلكل ان يعيش على ما امكن من حسن المعيشة بحسب



حال دنياه فلا يستغني الطباخ عن زوم اللحم او عصارتها في احوال شتى .  
 ان شئت عصارة من اللحم قدرها ليتر ونصف فنخذ ٨٠٠ جرام من فنخ العجل  
 وسل عظامه واربطه وكسر العظام وضع اللحم في طنجرة واغمره بدسبلتين من  
 الماء وضعة على نار هادية لتصل على مرقه خائفة ينشأ عنها في عمق الطنجرة  
 عصارة كلون الكابلي الفاتح وفيما انت تاهب المرقه الخائفة حرك قطعة اللحم  
 ويقتضي ان يتلون اللحم من الجهتين

ثم اضع من الماء ليتر ونصف . الملح ٨ جرامات . البهار ٢ باقة مزينة  
 ١ بصل ١٠٠ جرام جزر ١٠٠ كبش قرنفل ٢ واطبخ حتى اذا اخذت بالغليان  
 ضع الطنجرة على حافة الموقد وثلاثة ارباعها مغطاة بغطاها ودعها تغلي ساعة  
 غلياً بطيئاً ذلك لا بد منه ان شئت الحصول على عصارة رائقة واذا زدت في  
 الغليان تكون العصارة عكرة لا محالة

صفت كل ما في الطنجرة بمنخل من حرير او بخرقه مغسولة جيداً تحفظها  
 عندك لكي تستعملها عند الاقتضاء واقشط الزفرة تماماً بحيث لا يكون في الزوم  
 شيء من الدهن واخرج قطعة لحم العجل من الطنجرة وضعها في قصعة ورش  
 عليها الملح واستعملها في الغد فطوراً بسالسة البلانكت او الابطالية او بالسلسة  
 الحريفة . واذا شئت ان تجعل العصارة رباً لاجل الماكولات الباردة فعليك  
 بالطريقة المذكورة عينها الا انك تزيد رجل عجل من التسقي وبعد طبخ ساعة  
 اخرج قطعة العجل وضعها في قصعة ورش عليها الملح كما ذكرنا واما رجل العجل  
 فيقتضي ان تستمر بالطنجرة الى نهاية النضج التام اي الى ان تتبع بسهولة تحت  
 الاصبع . وصفت بالمنخل او بالخرقة واقشط الدهن ثم ضع الطنجرة في مكان  
 بارد حتى يصير الزوم رباً واذا بقي في الرب شيء من الدهن فاقشطه تماماً  
 وضع رجل العجل في صحن وانمل العظام منها ورش عليها الملح وضعها في مكبس  
 الى ان تبرد

تنبيه . تلك طريقة لصنع العصارة والرب سهلة وتوفيرية معاً بحيث يتنى

اللحم الى الغد اما فوائد فلا تخفى عن ارباب الصناعة فان عصارة اللحم اوزومه  
 ضرورية في المطابخ اما لتقوم مقام المرقة واما لتخول الطعام طعماً لا يحصل  
 بالمرقة وحدها وكثيراً ما تكفي ملاعق قليلة من هذه العصارة لتخول السلسلة  
 قواماً وطعماً ولونا مرغوباً فيها حتى في الاشياء البسيطة التي هي مدار المطابخ  
 العادية . واذا وجد حطام من سمسكة البقر ومثل العجل والغنم اضفها الى ذلك  
 فتكون النتيجة حسنة اذا كان اللحم فاخراً طرياً ومن الناس من يحب ان تكون  
 العصارة دسمة ويضعون مع ذلك في الطنجرة كل ما وقع تحت يدهم من الحطام الباقية  
 كعظام الفخذ والاضلاع وبقايا الطائر ذلك يقتضي بالحري طرحة جانباً فانه  
 يفسد العصارة ولا يصلحها فان حطام الطائر ان لم يكن طرياً يخول العصارة  
 رائحة زكية تفسد خبز الطعام فان شئت العصارة الجيدة والرب الحسن  
 استعمال لما اللحم النظيف الطري غير المضرب بالصحة طبقاً لطريقتنا المذكورة

### غيرها

اولاً . ضع في قدر الطنجرة قطعاً من البصل تغطيه كله . ثانياً ضع على  
 طبقة البصل دهن اللحم ودهن الخنزير ودهن البقر والغنم بحيث يكون  
 من الدهن الجيد . ثالثاً ضع على هذا الدهن اللحم اولاً القطع الكبيرة ثم حطام  
 الكستلانات وساق العجل وحطام الطيور الخ ثم جزرات كاملة او مقطعة  
 قطعتين وبقاكة مزينة واربعة رؤوس ثوم وستة كبوش قرنفل وملعقة مرقة او  
 ماء عند عدم وجود المرقة ولكن يقتضي اذ ذاك ان تضيف الى الماء ملحاً .  
 رابعاً . متى حضرت الزوم على ما تقدم غطى الطنجرة غطاء محكماً وضعها على  
 موقد ناره قوية حتى يعرق اللحم واخيراً انخر قطع اللحم الكبيرة براس السكين تسهيلاً  
 لاخراج عصارتها المغذية فاذا خرج من اللحوم عصيرها واخذ هذا العصير  
 يلصق اي متى لم يتبقى بتصعيد الاجزاء الرطبة المنطوي عليها اللحم والخضرة  
 الا خلاصة اللحم التي هي جوهره المغذي نسمع للطنجرة دواً خفيفاً فعندها خفف

النار بوضع الرماد عليها ودع هذه الخلاصة تنلون مع طقة البصل فبنشأ عن ذلك عصارة اذا انبعثت رائحتها الذكية دلت على ان العمل او شك النهاية وهالك طريقة بسيطة تاكد بها نتيجة العمل دون ان تشوش انتظامها في داخل الطنجرة فان فعلت افسدت العمل فاحن اذا الطنجرة فوق قصعة وامسك اللجمة بنظا الطنجرة فاذا كان الدهن الذي يخرج منها عكراً رجع الطنجرة الى النار وارقبها لكي لا يفوتك الوقت الذي يتم فيه العمل فان زيادة الوقت او نقصانه واو قليلاً عن الفرصة الموافقة يضرب بالعمل ويحرمه نتيجة وبعد مرور دقيقتين اخرج الطنجرة من النار ثانية وارقب الوقت المعلوم واذا كنت بمجرد المراقبة لا تستطيع الحكم القاطع فاحن الطنجرة ثانية على الصحن كالمرّة الاولى فاذا كانت المرقّة صافية رائية فذلك هو الوقت الملائم والعمل جيد والعصارة قد تمت وعندها اقشط الدهن كله ويمكنك اذ ذاك التغيير ولكن يكون ذلك بلطف فلا تملأ الطنجرة دفعة واحدة بل سقي اولاً بملقعة كبيرة من المرقّة او الماء السخن ودع العصير خمس دقائق يتعال ثم سقي واماء الطنجرة ماء او مرقّة فاذا كان العمل من الحطام فبنم في ساعتين واذا كان من قطع لحم كبيرة فلا بد له من اربع ساعات وضع الطنجرة على حافة الموقد واقشط ما يتكون من الدهن ثم صفي بالمخل

واذا لم يكن عندك لاجل صنع العصارة قشعة عجل ولا ساقه فخذ ثلاثة او اربعة ارجل عجل او مقادم غنم فاذا بها تخول العصارة القوام المطلوب

## الفصل الثاني

### في العقيدة اي الروبة

ان العقيدة تستعمل في المطابخ لتخول المرقّة التي هي ركن السلسات قواماً ولذا ذكرناها في فصل على جدته قدمناه على فصل السلسة

### العقيدة الألمانية

في روبة تصنع على النار وركنها الطحين المحلول بالماء والحليب او المرقعة  
حسب المطلوب ولونها ابيض مصفر . حل الطحين بها ذكرنا من السوائل  
وصفها بالمصفاة واسكبها باليد الواحدة على السلسلة التي يرام تعقيدها وحركها  
باليد الثانية ٥ دقائق

### الروبة

الروبة تصنع بالسمن والطحين وتطبخ على نار هادية حتى يصير لونها كلون  
الكابلي الفاتح وكيفية عملها هي ان تسقي الطحين والسمن وتحركها بملعقة خشب على  
نار قوية الى ان تغلي ثم ضعها على حاقة الفريت ودعها تغلي ساعة واقشط  
الزفرة عنها وصفها في قصعة واحفظها للاستعمال

### عقيدة البيض

ان روبة البيض تستعمل للشوربا والفراخ وهريسة الدجاج الخ . فان  
شئت ان تعقد السلسا بالبيض فابعدها اولاً عن النار نحو دقيقتين حتى تبرد  
وخذ شيئاً من السلسا التي يرام مزجها بصفار البيض وحركها بالصفا حتى  
اذا خفقت جيداً صب الروبة على السلسلة ولا تنزل تحركها بملعقة الخشب حتى  
تاخذ بالغليان

### عقيدة السمن

تدعى روبة السمن ذلك الجزء من السمن الذي يضاف الى الخضرة  
والسلسات عند اخراجها عن النار وتقدمها على السفرة ولا تضع السمن الا في  
اخر دقيقة فانك اذا رجعتها على النار تخسر طعمها وتذهب خسارة

### عقيدته بالسمن والكرما

تلك روبة تستعمل للشوربا والخضرة وتكون من سمن وكرما تضعها  
في شوربية وتحركها كي يذوب هذا المزيج بالشوربا حين تقدمها . واما في



الخضرة والسلسات فاسكبها في الطنجرة وامزجها واخرجها في الحال من النار  
كي تقدمها للسفرة

### الفصل الثالث في السلسة او الطراطور

السلسة البيضاء . هي سلسة سهلة الصنع اذا تمت شروطها وان شئت سلسة  
لاربعة اشخاص . فخذ من السمن ٢٠ جراماً الطحين ٢٠ ماء ساخن دسيلاتر ٢  
وملح قبضة او بهارا . وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و ٢ من الطحين .  
وامزج الطحين بالسمن واضف اليها الملح والبهار وصب عليها دسيلاتراً ونصفاً  
من الماء الساخن وحركها على النار بملعقة حتى تاخذ بالغليان اي حتى تظهر  
الفتاقيع الاولى فيكون من الطحين والسمن والماء ٢٠ دسيلاترات وبقضي ان  
يتوصل هذا المزوج الى المطلوب بحيث يغلي ظهر الملعقة فيجهد . وعدها  
اضف ما بقيت من السمن وهو ٦٠ جراماً واخرج الطنجرة من النار وحركها  
الى ان يدوب السمن تماماً ونتم السلسا فتكون بما زيد عليها من السمن ٤  
دسيلاترات . واذا كانت رخوة لان من الطحين ما لا يعتقد فاضف الدسيلاتر الماء  
الباقى او نصفه فقط بحسب الاقتضاء وكرر الغلي اذا كان قد انقطع وانف  
الستين جراماً من السمن وحركها شديداً بالملعقة وقدمها للمائدة

### اعتبار

قد تفسد السلسا البيضاء لاسباب فمن شروطها ان تغليها حتى اذا غابت  
اول غليها تضيف عليها السمن فعلى ذلك يتوقف منعها وان تخرجها حالاً  
من النار . واذا فسدت وبانت لاطعم لما الاطعم الطحين والماء فذلك ماسى .  
عن كثرة الطحين بالنسبة الى السمن

وكثيراً ما يلتون في الطنجرة الطحين والسمن دفعة واحدة فيفسد عن  
ذلك ما يجب ان يسي السلسة الغروية وقد تكون كمية السمن وافرة جداً

بحيث يكون نصفها بل ربعها كثيراً . وإذا رأيت السلسا غليظة كثيراً اضع  
 اليها ملعقتين من الماء وإذا كانت رخوة كثيراً اخذ من السمن ١٠ جرامات  
 ومن الطحين ملعقة وإذا اقتضى زد في الكمية . واخرج السلسا من النار ودعها  
 تبرد ٣ دقائق واضف السمن والطحين الذي دبته وحركها خارجاً عن النار  
 حتى اذا ذاب السمن رجعها الى النار ومتى اخذت بالغليان اضع ما تبقى من  
 السمن على ما ذكر . ومن شروط هذه السلسلة الهامة جنس الطحين والسمن  
 فعليها يتوقف صنع السلسا فالطحين الرديء يفلش على النار ولا تنشأ تلك  
 العقيدة الملائمة وذلك كثير الوقوع وهو من اخص الاسباب في عدم نجاح  
 السلسلة . كذلك السمن فان لم يكن جيداً فلا تكون السلسلة جيدة . ومن رغب  
 في السلسلة البيضاء محضّة نوعاً فله ان يضيف اليها قطرات من الخل المخثر  
 او عصير الليمون على ان عصير الليمون لا يغلي ولا يوضع الا عند التقديم

### غيرها

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن ونصف ملعقة من الطحين المحلول  
 بالماء والملح ومبروش جوز الطيب ودعها تغلي على حافة الموقد . ١٠ دقائق  
 واخرجها من النار واضف اليها قليلاً من السمن وحرك السلسلة دائماً بملعقة  
 من الخشب ولا تردها الى النار . تلك سلسلة تصلح لجميع الخضرا المطبوخة بالماء

### السلسا الهولندية

خذ من السمن الفاخر ١٢ جراماً وخثر في طنجرة ملعقة من الخل بخمسة  
 جرامات من الملح و٢ من البهار الابيض فيكون من ذلك ملعقة صغيرة من  
 الخثر واخرجها من النار واضف اليها ملعقتين من الماء البارد وصفارين من  
 البيض خاليين من الزلال وضعها على نار هادية وحركها بملعقة خشب ومتى اخذ  
 الصفار يعقد اخرجها من النار واضف اليها ٢٠ جرام سمن وحركها بالملعقة حتى  
 تذوب ثم ردها الى النار . ٢ دقيقة واضف اليها ٢٠ جرام من السمن ثم اخرجها من

النار واضف اليها ٢٠ جرام سم من ايضاً ولا تزل كذلك حتى نهاية ١٢٠  
جراماً اي ٢٠ جراماً ثم ٢٠ جراماً ملح ولا تضيف الكمية ما لم تذهب الكمية التي قبلها  
وبعد ان تكون مزجت ثلث السمن المذكور التي في الطنجرة ملعقة ماء بارد  
لثلاث نفوس السلسا ومتى خلصت السمن كله التي ايضاً ملعقة ماء لثلاث نفوس السلسا  
كثيراً وإذا كانت مع ذلك كله تعقد على ظهر الملعقة بما يزيد على ميلتر غاطاً  
اضف ملعقة ثالثة من الماء البارد وذق السلسا وتبليها بحسب ذوق المدعوين  
وكثيراً ما تخرج هذه السلسا بسلسا بيضاء او بالطحين او الدقيق وعندنا  
ان ذلك يفسد طعمها وخاصتها وليس في مثل هذه الاضافات الا زيادة ارتباك  
بل يغير اركان السلسا وها البيض والسمن فاذا صنعت السلسا الهولندية  
على اصولها كانت ملكة السلسات البيضاء على ما يشهد به اهل الاختبار

### غيرها

السلسا الهولندية . ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة قهوة من  
الطحين وصفاري بيض وملح وبهار وجوز طيب وحل جميعها واضف اليها ربع  
قدح ماء وعصير ليمونة حامضة وضعها على النار او على حمام ماري وحركها  
جيداً بملعقة خشب لثلاث تحول الى زيت او تجبل ودعها غليظة قليلاً وإذا  
كانت غليظة كثيراً اضف اليها قليلاً من الماء ومتى تمت على هذه الصورة  
اضف السمن اليها على ما ذكرنا في السلسا البيضاء بحيث لا تردّها الى النار  
ومثل هذا الختام يزيد السلسات كلها طعماً وتحسناً

### سلسا مترد رتيل

اذا شئت سلسة اعني ادية فخذ ايكتر من السمن و ٢٠ جرام من البقدونس  
المتقى المغسول المفروم ولا بد من غسل البقدونس مرتين اولاً وهو بعروقه  
لاجل نزع التراب او الرمل منه . والثانية بعد فرمه فضعه في اناء وغطسه  
بالماء البارد وبعد ذلك اعصره شديداً ولا تنهمل في هذا الغسل الثاني فان

البقدونس طعم حراقة لاسيا في فصلي الخريف والشتاء . وضع السمن في قصعة  
والبقدونس المفروم ومعة من الملح قبصتان والبهار ٢ وملعقة عصير الليمون وقدم  
القصعة من النار حتى يرتخي السمن فيكون لها فقط قوام الكريميا الغليظة وامزجها  
بالمعلقة واخرجها كي تزين . ولا تذوب هذه السلسلة فانها تحول الى زيت

### سلسلة متردوتل معقدة

خذ ١٥٠ جراما من سلسلة متردوتل المذكورة اعلاه وضع في طنجرة دسيلاترا  
من السلسلة البيضاء وحلها بدسيلاتر من الماء واغليها ٢ دقائق وحركها بملعقة  
خشب ثم اضعف اليها سلسلة متردوتل واخرجها من النار وانت تحركها

### غيرها

سلسلة المتردوتل المعقدة هي عين سلعة الزبدة مضاف اليها البقدونس  
المفروم وعصير ليمونة خامضة وقد يضاف السيول الى البقدونس

### سلسلة السمن

خذ من السمن ايكثو ٢ الملح قبصة ٢ البهار قبصة ٢ عصير الليمون ملعقة ٢  
ضع السمن والتابله في طنجرة على النار وحركها بملعقة خشب ومتى ذابت  
بعض الذوبان اخرجها من النار وحركها الى ان تذوب تماما . فاذا اخرجت  
السمن من النار ولم يذب الا بعض الذوبان وتركته يذوب خارجا عن النار  
اكتسب من حسن اللون والطعم ما لا يكتسبه لو ابقيت يذوب تماما على النار

### الزبدة السمراء

من السلسلة ما يسمونه سلسلة الزبدة السمراء وطريقتها ان تاخذ من  
الزبدة ايكثو ٢ وقطعها قطعاً وضعا بمقلاة على النار وذوبها حتى تكتسب  
لونا اسمر واخرجها من النار لتبرد . ثم ضع في طنجرة ٢ ملاعق خل وقبصتين  
من البهار وخثرها حتى تصفي ملعقتين واخرج الطنجرة من النار حتى اذا تكدت  
ان الزبدة المذوبة قد بردت جيدا صنها بالمصفاة فوق الطنجرة التي فيها الخل



والمزج التالية ومخنها حتى تقدمها للمائدة ولكن لاتدعها تغلي ابداً ولا يد للزبد  
ان تبرد قبل ان المزج لانها اذا كانت ساخنة فارت وانكبت

### السلسلة الحريفة

وهي المعروفة بسلسلة بيكانت . لاجل ان تبلى قطعة من اللحم المسلوق  
نحو ليبرة . خذ من المرقعة دسليتر ٤ واشالوت جرام ١٥ وزبد ٣٠ وطحين  
٣٠ وخل ملعقة ٢ وبقدونس مفروم ومغسول ملعقة ١ كرينشون مفروم ١

### طريقة

نقّ الاشالوت وافرمة كالبقدونس وضعة في طنجرة واضف اليه الزبد  
والخل وضعها على النار وحركها بالملعقة حتى يصعل الخل وذلك متى راقمت  
الزبد وصفت . واضف الطحين والطح ٤٠ دقيقة ثم سق باربعة دسليترات  
من المرقعة . واضف من البهار قبصتين وقطرات من السكر المدوب للتلوين .  
واضف الكرينشون والبقدونس واغلّ ولدى ظهور الفقاع اقشط الزفرة  
وقدم للمائدة

### السلسلة الايطالية

الكمية على ما ذكرنا في السلسلة البكانت . خذ من المرقعة دسليتر ٣٠  
خمر ابيض ١ وسمن جرام ٣٠ وطحين ٣٠ وحشائش ناعمة ملعقة ٢  
خثر الخمر لوحده بحيث يصفى الديسليتر نصفاً واضف اليه الملح والبهار  
من كل منها قبصة ٢ واصنع روبة من الطحين والسمن وضعها على النار ٢ دقائق  
وانت تحركها بالملعقة وسقها بدسليتر ٢ من المرقعة والخمر الخثر واطبخها ربع ساعة  
وانت تحركها واضف من الحشائش الناعمة ٢ ملاعق وحركها على النار دقيقة  
٢ واقشط الزفرة وقدم للمائدة

### السلسلة البهارية

خذ من المرقعة دسليتر ٥ وسمن جرام ٣٠ وطحين ٣٠ وخل دسليتر ١

اشالوت ٥ او صعتر ٢ غار ٢ كبش قرنفل ٢ بقدونس بعروق ٢٠ بصل  
مفروم حلقات ٥٠ جزر حلق ٢٠

ضع ذلك كله ما خلا المرقه والسمن والطحين في طنجرة واطبخه الى ان  
يصفي من الخل نصفه وعندها اضف المرقه واغل ودعها على حافة الفرن  
واصنع في طنجرة روية بالسمن والطحين واطبخها ٢ دقائق وانت تحركها بالمعلقة  
وصب على هذه الروية كل ما في الطنجرة الاولى بالتتابع ولا تضيف  
القدر التابع ما لم يكن الاول قد امتزج جيداً ذلك مجانبه للتجبل والطحخ ٢٠  
دقيقة وانت تحرك ثم اضف قطرات من مذوب السكر لاجل التلوين وصفت  
بالمصفاة واقشط الزفرة وقدم

### غيرها

ضع في طنجرة شيئاً من البقدونس والصعتر وورقة غار وبصلات وسيبول  
او اشالوت وقليلاً من البهار ونصف قدح خل وقليلاً من الزبدة وخثر  
الكل ثم سقي بقليل من الاسبانولية والمرقة حتى اذا استوفت هذه السلسلة  
شروطها صفها ولا تكبسها ثم اضف اليها قليلاً من دهن الانشابة

### سلسلة بولبت

خذ من المرقه دسليتر ومن السمن ٣٠ جراماً والطحين ٢٠ والبيض صفارين  
واصنع روية في طنجرة بعشرين جراماً من السمن و ٢٠ من الطحين واغل  
٣ دقائق وانت تحركها ثم اضف ما ذكر من دسلترات المرقه وحركها ربع ساعة  
على النار وعندها بصفاري بيض و ١٠ جرامات من السمن الباقية وصفها  
بالمصفاة وقدم

### سلسلة البنادوري

تصنع هذه السلسلة من البنادوري الطرية او المكبوسة والطرية اولى  
وتكون البنادوري حمراً جداً فخذ منها كيلو ونقو وافصل ما باخرها عن

الاخضر واقطع كلاً منها قطعتين وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة ١ وملح  
قبصة ٢ وبهار ١ ومادسيلتر ٢

ضع ذلك كله على النار وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٤٠ دقيقة وحرك  
بملعقة خشب كل خمس دقائق لئلا تلصق البنادورى وصفها بمخل شريط.

واصنع روبة في طنجرة من ٢٥ جراماً من السمن و١٥ من الطحين  
واطبخ ٢ دقائق وانت تحرك بالملعقة واخرجها من النار وصب البنادورى على  
الروبة دفعات وامزج جيداً لئلا تتجل واذف من المرقعة دسلترين ورجعها  
الى النار واطبخها ٢٠ دقيقة وانت تحركها دائماً بالملعقة. واذا كانت السلسلة  
سميكة اصف اليها دسلترًا

واذا استعملت البنادورى المكبوسة اصنع روبة على ما ذكرنا واذف من  
المرقعة دسلترين واطبخ السلسلة ٤٠ دقيقة وانت تحركها بالملعقة ودقها لتعرف  
حال تابلتها وقدمها

### سلسلة المايونزا البيضاء

ضع في قصعة صفار بيضة خالياً من الزلال واسكب فوقه وخذ ايكتر  
واحدًا من الزيت واسكبه على الصفار شيئاً فشيئاً بملعقة فهوة وكلما سكبت  
ملعقة حرك الصفار والزيت ولا تسكب الثانية ما لم تكن السابقة امتزجت  
امتزاجاً تاماً وكلما سكبت ثمان ملاعق من الزيت اصف ملعقة من الخل وقبصة  
من الملح وقبصتين من البهار ولا تنزل تزيد الزيت والخل وانت تحركها دائماً  
الى ان ينتهي ايكتر الزيت بنامه وذق التابله وقدم. ومن شروط المايونزا ان  
يكون طعمها قوياً

### سلسلة المايونزا الخضراء

حضرها على ما تقدم وافرم ٢ ملاعق رافيكوت اى الكزبرة والطرخون  
والبحر جير وقد يعوض على الرافيكوت بثلاث ملاعق من الكزبرة وملعقة من

خل الطرخون وامزج بالسلسلة المذكورة وقدم

### سلسلة الريمولاد وينموها الشحاذة

حضرها كالمايونز البيضاء واضف ملعقة قبار وملعقة كرنيشون مفروم  
وه ١ جرام اشالوت مفروم ومغسول وانشابات ٣ منظفة ومفرومة وملعقة  
خردل عادي وضع ذلك كله في السلسلة وقدم

### غيرها

ضع في قصعة صغارين من البيض وملعقة خردل وقليلًا من الملح  
وحرك بملعقة خشب وحرك هذه السلسلة من جهة واحدة واضف اليها  
الزيت قطرة قطرة وقليلًا من عصير الليمون حتى اذا كادت تستوفي شروطها  
اضف اليها ملعقة قهوة من الاشالوت وقد رذلك من البقدونس المفروم وتكون  
هذه السلسلة غليظة قليلًا وقد يضاف اليها اما القبار واما الكرنيشون المفروم

### سلسلة تاتارية

حضر سلسلة شاينوز واضف اليها ملعقة من مسحوق الخردل الانكليزي  
وه ١ جرامًا من الاشالوت المفروم ناعمًا جدًا والمغسول جيدًا وه ١ جرامًا من  
الكرنيشون المفروم وملعقة من الشرنيكوت وملعقة صغيرة من خل الفلفل  
الاحمر ونصف قبصة بهار وضع ذلك كله في المايونز وقدم

### سلسلة اسبانيولية وتسمى ايضا السمراء

ضع في طنجرة ١٢٥ جرامًا من الزبدة الطرية حتى اذا ذابت اضف ه  
ملاعق طحين وحرك الزبدة والطحين بملعقة خشب على نار هادية حتى يكتسب  
الزبد لون الكستنا الصافي واذا سقينة بالمرقة فيكون اللون غامقًا ولكن دع  
هذه الروبة تبرد قليلًا قبل ان تسقى ثم عل الروبة بعصارة اللحم الغالية  
وتكون السلسلة رقيقة كي تقشط زفرتها بسهولة وضعها على حافة الموقد نحو  
ساعة واقشط الدهن والزفرة المتكونة فوقها ومتى رايتها قد رافت وضعها على



موقد مستعر النار كي تحترقها وتلج السلسلة بالمفرقة بحيث تلتصق قعر الطبقرة ولا تلتصق او تغور ولا تزال لذلك حتى تعتد ولكن لا تكون غليظة فان السلسلة السميكة الغامقة كثيراً تدل على جهل صانعها وهذا عيب يقتضي مجانبته في كل سلسلة اي السماكة واللون الغامق ومتى انتهت السلسلة صنعها بمخلب ولا تزال تحركها في الاناء الذي وعينها فيه حتى تبرد نصف برودة ثم ضع فوقها قطعاً من الزبدة كاطراف الخنصر تلك وسيلة تمنع من تكون قشرة على السلسلة متى بردت ويتفرع عنها السلسات الانية وهي

### سلسلة الاشالوت

افرم من الاشالوت ملعقة فرماً ناعماً وضعها وقدرها من الخل وقليلاً من البهار في طنجرة وخثرها ثم سقاها بالاسبانيولية او بالمرقة وتكون هذه السلسلة رخوة

### سلسلة البيكانت وهي المحرقة

هي عين سلسلة الاشالوت وإنما تختلف عنها بانه يضاف الى البيكانت ملعقة كرنيشون مفروم عند تقديمها

### السلسلة المفرومة

لا تختلف عن السلسات المحرقة - ضع في طنجرة ملعقة من البقدونس المفروم وكذلك من الاشالوت وامزجها بالفطرون نصف قدح من الخل وقليلاً من البهار حتى اذا خثر ذلك كله افرصة بكسبة كافية من الاسبانيولية والمرقة ومن ذلك تكون السلسلة ولدى تقديمها اضف اليها ملعقة كرنيشون مفروم وقدمها رخوة وعقدتها بقليل من دهن الانشاية

### سلسلة روبرت

افرم نحو ست بصلات حلقة وقلها باللسن حتى تشقرو سقاها بقليل من الاسبانيولية والمرقة وتكون السلسلة سميكة قليلاً ومتى قدمتها اضف اليها

ملعقة من الخردل ولا تردها الى النار

### سلسلة البصل الاسمر

قطع البصل قطعاً كبيرة وقلها بسمن حتى يجمر وسقه بقليل من الاسبانولية واضف اليه ملعقة صغيرة من السكر وصف بالمخل ان شئت ولا تغل بعد ذلك

### سلسلة فيلوتة وتعرف بالخملية

ضع طبقة من السمن في قعر الطنجرة وضع فوقها شراحي جنبون هبر متفرقة واضف موزة وغيرها من لحم العجل ودجاجين كبيرين ومرقة تغمر اللحم وضع الطنجرة على النار ثم حضر السمن والطحين على ما ذكرنا في الاسبانولية وحركها على نار هادية واضف اليها الاشالوت مفروماً لثلاثا تتخذ الروبة لوناً لان حال هذه الروبة يتوقف على ان تكون بيضا ثم سقه بالمرقة الجيدة واضف باقة مزينة وبصلة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واذا وجد حطام دجاج او طائر فتلك غاية المني فدع تلك الحطام تعرق ولا يلصق وسقه بالمرقة واضف الجوز والبصل وباقة مزينة وحضر الخملية بهذا العصير فانه افضل من المرققة البسيطة ودعها تطبخ ربع ساعة على حافة الموقد واسلك بعد ذلك مسلك السلسلة الاسبانولية واستعمل هذه السلسات لجميع الاشكال التابعة الشوربا ويتفرع عن الخملية ما ياتي وهي

### السلسلة الالمانية

ما الالمانية الا الخملية خذ من صفار البيض وحلة بقليل من عصير الليمون واضف اليه مقداراً من السمن وعقده بالخملية وبذلك تكون الالمانية وصنها واحفظها ساخنة في حمام ماريّا تنبيه . لاجل تحضير السلسات استعمل دائماً طحين القمح لا غيره من الطحين

### سلسلة بشمال

هي من المخملية وخاثر الحليب . ضع في طنجرة نصف لتر من زبدة الحليب  
وخثرها حتى يبقى نصفها واضف اليها قدرها من المخملية وانت تحركها جيداً  
لثلاثين في قدر الطنجرة حتى اذا اخذت قواماً ملائماً صفها بالمتخل وضعها  
بجام ماريا

### سلسلة بلانكت

ما هي الا الالمانية والفرق بينها هو ان تضيف اليها قليلاً من البقدونس  
المفروم . سلسلة يوليت هي عين سلسلة بلانكت

### السلسلة الشقرا

هي سلسلة السمن وتفرق عنها بان يوضع فيها عصير الليمون بدلاً من  
الماء وتليق خصوصاً بالكرفس وغيره من اصول الخضرة

### السلسلة الجنبوية

ضع في طنجرة مرقاة السمك الذي طبخته فاذا كانت المرققة من الخمر  
والطيوب خذ منها ملعقتين وخثرها بملعقة من الساخنة الاسبانيولية واضف  
قبصة من السكر وخثره بدهن الانشاية . واذا كانت مرققة السمكة من  
الماء والملح فقط ضع في طنجرة نصف قبينة من الخمر الجيد الاحمر وبصلة  
مقطعة قطعاً ورأسين من الثوم مدقوقين واشالوت مفروم وكبشي قرنفل  
وورقة غار وقليلاً من الصعتر وبقدونس بعروق واطبخ ربع ساعة ثم اضف  
ملعقة كبيرة من الاسبانيولية او من السلسلة السحراء وذق السلسلة على حافة  
الفرن واقشط الزفرة عنها وخثرها ثم صفها بالمتخل واضف اليها قبصة من  
السكر من دهن الانشاية ولا تكون السلسلة مالحة وتستعمل للصومون وغيره  
من الاسماك النهرية

### سلسلة فكتوريا

هي سلسلة لا يعلو عليها شيء في ما يلام السمك من السلسات . ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن وأربعة صفارات بيض فيء طري وملعقة خل اللسان وملعقة قهوة من خل الطرخون وملعقة قهوة من خل الفلفل وملعقة قهوة صويا وقليلاً من مبروش جوز الطيب واضف ١٢٥ جراماً من زبدة تقطعها قطعاً صغيرة لاجل تلوين السلسلة وضع ماء في طنجرة كبيرة تضع في قعرها قطعتين خشب وضع عليها طنجرة السلسلة كي لا تلتصق بالطنجرة الكبيرة وضعها على النار وانت تحرك السلسلة حتى تسمك سمكاً ملائماً وإذا كانت سميكة كثيراً رختها بجمل اللسان ودقها واصح طعمها بجمل فان شئت ان تكون حامضة اضف اليها قليلاً من الماء ولكن لا تزد الملح ما لم تذق بعد وضع الصويا فانها مالحه جداً

### سلسلة القنص

ضع في طنجرة حطام ارنب نيئة وحطام حجل اودجاجة الارض وقليلاً من الصعتر وورقة غار ونحو اربع بصلات وسقها بقدر خمر ابيض واسلق بحيث ينضج زومها ولا تلتصق وسقها بقليل من زوم اللحم او المرقة الخائرة ودعها تنطبخ نصف ساعة والطنجرة محكمة الغطاء لئلا يتصاعد عطرها ثم صفها بمنخل حرير واضف اليها ثلاث ملاعق من الاشبانبولية

### سلسلة بوفر

خذ ملعقة اشالوت مفروم ناعم وملعقة صغيرة من البقدونس الناعم واضف الى ذلك قدر مرقه وقليلاً من الخل والبهار والملح ثم ضعها تحت شوي القنص البري كالبط البري وما شاكلة ففي طنجرة يصفى الدهن على هذه السلسلة وقدمها وهذا المشوي فوقها



### سلسلة رافيكوت المفروم

خذ قليلاً من الكزبرة والسبول والمسبكة والطرخون وأفرم الكل ناعماً  
وضع في طنجرة ملعقة خل وثلاث ملاعق خميلية وبهار وملح واحفظ هذه السلسلة  
ساخنة ولدي تقديمها اضع اليها الرافيكوت وعندها بقطعة سمن ولا تضعها  
على النار

### سلسلة دهن الانشاية

خذ كمية من الاسبانولية ومغتها واضف اليها قدر جوزة من دهن  
الانشاية ولا تردّها الى النار واذا لم توجد اسبانولية اصنع سلسلة سمراء بالزوم  
او بالمرقة

### دهن الانشاية

خذ ٦ انشايات ونظفها وصفها خفيفاً وانسل حسمها ودقها في هاون  
وزد عليها قدرها من الزبد وصف الكلى بمخل شعر واحفظه الى حين الاقتضاء

### سلسلة البدلان والاسلاطعين والسرطان البحري الخ

خذ البدلان وذبله بالماء الساخن اى اطبخه بمائه ثم صفه وما سواه من  
السرطان البحري واطبخه بماء الملح الغالية واما الاسلاطعين فحرقصها بالبصل  
والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح وبقدح من الخمر الابيض . تلك  
سلسلة واحدة وخذ قليلاً من الخملية واضف اليها ٢٥٠ جراماً من السمن  
ولدي عدم وجود الخملية حضر سلسلة بيضاء بالمرقة وضع لها السمن ثم ضع  
بهذه السلسلة ما ذكرنا من الحيوانات البحرية وما تضعه بها يسمي باسمه

### دهن الاسلاطعين

فرغ الاسلاطعين وييس صدقها امام الموقد ثم اسحقها ناعماً واضف اليها  
السمن واسحق الكل معاً وضعها في طنجرة على نار هادية ٢٠ دقيقة وخذ

قصعة فيها الماء البارد وضع فوقها منخل وصب عليه دهن السلطعون ثم اعصر حتى يخرج الزوم كله وهذا الزوم يستط بالماء التي في القصعة ومتى جمدا جمعة واحفظه لاستعمالة لدى الحاجة

### دهن المحارة او البيدلان

خذ اثني المحارة والطبخها وخذ ما براسها من الاحمر وما تحت ذنبها من الابيض واسحق ذلك في هاون واضف السمن ثم صف بمنخل ويكون هذا الدهن احمر اللون جميلا

### سلسلة سوبز

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وافرمها وذبلها بالماء الغالي وضع في طنجرة على نار هادية ١٢٥ جرام من السمن والبصل المذبل واضف ملعقتين من الخمالية ومتى تحمر البصل بالسمن اضف ملعقتين من الطحين وسفها بنصف لتر من الكريما الجيدة واطبخ السلسلة على نار قوية لكي تسهر ايضا وحركها دائما لئلا تلتصق واضف اليها ملعقة صغيرة من السكر حتى اذا نضج البصل صف بمصفاة او بمنخل شعرولا تكون هذه السلسلة سمكة كثيرا

### سلسلة الكريما

ضع في طنجرة ١٢٥ جراما من السمن وملعقتين طحين وحل الكل بالكريما والحليب وضع السلسلة على النار وانت تحركها دائما نحو ٢٠ دقيقة حتى اذا نضجت اضف اليها ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم المغسول وتكون هذه السلسلة سمكة قليلا وتستعمل ايضا في حطام الاسماك

### سلسلة سوبرم

ضع في طنجرة نحو ثلاث ملاعق من الخمالية ومثل ذلك من مرقعة الطائر الخاثر وضعها على نار قوية حتى اذا خثرت واخذت قواما عقدتها بشيء من السمن وصفها بمنخل حرير وعند تقديمها اضف اليها عصير نصف ليمونة حامضة

## الفصل الرابع

### في الزينة

من الخضرة ما يستعمل زينة في أكثر أشكال الطعام من ذلك النطر فانه يستعمل زينة وسلسة وهو النطر الايض المتلي فلزينة شكل لاربعة اشخاص خذ اربعة قلوب فطر في كل قلب نحو ست فطرات واقطع ذنبها وانها بالماء البارد ونظفها من الرمل والتراب ثم صها بمنجرة ولا تدعها طويلاً في الماء لئلا يغير طعمها ولونها وضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون ومثلها من الماء وخمسة جرامات ملح وخذ كلاً من ذلك وحنه بالسكين كي ينشرب عصير الليمون فانه يجعلها بيضاء وكلما صعدت قطعة النطر بالطنجرة وحركها حتى تشرب الليمون والملح وضعها على نار قوية واضف اليها ٣٠ جراماً من السمن واغلها خمس دقائق وانت تحرك الطنجرة لكي يكون النضج واحداً وضع النطر في قصعة وغطها بورق منعاً لاصوداد ما لم يتغير كفاية حتى اذا تم العمل تستعمل النطر للسلسة والزينة

### فطر متلي للزينة

خذ قلوباً من النطرونقها واغسلها جيداً واقطع اطرافها وضع في مقلاة ايكثوم السمن حتى اذا حميت ولم تحمر الق في النطر واضف اليه من الملح قصعة ٣ ومن البهار ٢ وحر قص النطر ٤ دقائق ورش عليه ٣٠ جرام طحين للتعقيد وحر قصه ايضاً دقيقة وسنه بدسيلتر من المرققة وضع ملعقة بقندونس مفروم واشالوت مفروم مغسول جيداً فيكون النطر المحضر على هذه الصورة اسمر فاتحاً

### الجزر زينة

خذ ٤٠ جزرة متساوية القدر ان امكن ليكون نصفها واحداً وقطعها بهيئة انجاصة واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرققة دسيلتر

٢ والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها : ٢ دقيقة على نار قوية واطبخها مغطاة  
محكمًا ذلك كافٍ لنضج الجزر وتخفيف المرقعة وإذا ابطأت المرقعة في التخفيف ارفع  
الغطاء عنها واحفظ الجزر لتستعمله زينة حلوية تقدمه على السفرة ومتى كان  
الجزر احمر كبيراً فلا يمكن استعمال الجزرة منه كاملة فعندها قطعة قطعاً ٤  
وحقت القشرة بالسكين وغسلها وصفاها من الماء وضعها في طنجرة ومعه من  
المرقعة ٢ دسيلاتر ٢ وسكر ٥ جرامات وملح ٥ واطبخ على نار هادية نصف ساعة  
والطنجرة مغطاة محكمًا وإذا كان النضج بطيئاً ارفع الغطاء

كذلك يستحضر جزر الشتا على ان هذا الجزر يقتضي تذيله بالماء الساخن  
وان يسقى بدسيلاتر ٦ من المرقعة وان يطبخ على نار هادية ساعتين . ولما كان  
جزر الشتا اصلب فيطلب من ثم طبخاً بطيئاً

### اللفت

خذ من اللفت الابيض الصامد الاملس ودع لفتاً نخره الدود واستعمله  
زينة وإما المحمر منه فيحسب طرق استعماله ان لقطع اللحم الكبيرة او للبخلاء

### اللفت الابيض

قطع . ٤ قطعة من اللفت واقشرها بالسكين وغسلها وصفاها من الماء ثم  
ذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق وصفاها ثانية وضعها في طنجرة ومعه من المرقعة  
دسيلاترين والماء دسيلاتراً واحداً والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها . ٢ دقيقة  
على نار هادية حتى اذا نضجت اخرجها من النار واتركها بالطنجرة حتى تصفيتها  
من الماء حيث تزين بها

### اللفت المحمر

خذ اللفت واغسله وصفه من الماء وذبله بالماء الغالي على ما تقدم وذوب  
في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن حتى اذا حميت النار فيه اللفت وحرقة نضج  
١٠ دقائق كي يتحمر وصفه واستعمله في البخلاء



## البصل زينة

البصل يستعمل للزينة على طرق ثلث أولاً ابيض لريسة الدجاج  
وغيرها ثانياً مخبراً الليخنا ثالثاً مجيداً لزينة لحم البقر

## البصل الابيض

خذ ٢٠ بصلة واقطع اطرافها وذبلها في الماء الغالي ٢٠ دقيقة وصنها ثم  
بردها بالماء البارد وانزع منها القشرة الحمراء مع الطبقة البيضاء التي تحنها  
وشقها في جانبها بالسكين وضع البصل في طنجرة ومعه من الماء دسيلاترات ٦  
والمح ٤ جرامات والسكر ٤ والطبخة برفق ثم صفو جيداً في اليخنا ٤ دقائق  
قبل ان تقدمها الى المائدة

## البصل المحمر

حضر البصل وذبله على ما تقدم واقليه حتى يحمر واستعمله في اليخنا  
وبها يتم نضجة

## البصل المحمد

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وذبلها ٢٠ دقيقة بالماء الغالي وصنها وبردها  
بالماء البارد وانزع منها القشرة الصفراء واول طبقة بيضا ثم اخرج قلب كل  
منها بالسكين فينشأ عن ذلك خلو وادهن المقلاة بالسمن اي ادهنها بطبقة  
من السمن وصف البصل صفلاً لا يدع خلواً بينها وضع من السكر قبصتين في  
الخلو الذي صنعتة في داخل كل من البصل وضعة على نار قوية لاشدودة  
الاستعار كي لا تسود السمن وحرك البصل حتى يحمر من كل جهاته ثم صب  
عليه مرقة كافية نغمره وسقه برفقه في كل عشر دقائق لئلا يتصلب البصل فلا  
تنال ما تبغيه من تجميده واحفظه لتزين به

## البطاطة

تستعمل البطاطة على ثلاثة اشياء اولاً مسلوقة وهي خاصة بزينة الاسماك ثانياً  
محرقة لزينة اللحم ثالثاً مقلية للكسلاط والبفتك والمقلبات .

## البطاطة المسلوقة

خذ ٢٠ بطاطة وقطعها قطعاً بيضاوية الشكل واغسلها وصفها من الماء  
وضعها في طنجرة معها لتر ماء و ١ جرامات ملح واطنجها ١٥ دقيقة حتى اذا  
نضجت ثلاثة ارباع النضج التي عنها الماء ودعها ثم نضجها بتصعيد البخار  
وتضعها على نار هادئة جداً وتغطيها بصفيحة من الحديد في ١٠ دقائق تنضج  
نضجاً محكماً

## بطاطة محرقصة

قطع البطاطة على ما ذكرنا وغسلها ونشها بخرقة وضع ٢٦ جراماً من  
السمن المفقس في مقلاة كبيرة لثلاث ثلث جمع البطاطة فوق بعضها البعض وحرر  
السمن والتي فيها البطاطة وحرقصها وفي كل ٢ دقائق شلها حتى اذا نضجت  
قدمها ساخنة

## بطاطة مقلية

خذ ٦ بطاطات متساوية الحجم ونقها وضع في مقلاة كيلو من السمن  
وذوبه على نار قوية والتي البطاطة في الحال وحركها من وقت الى اخر ليكون  
نضجها متساوياً في نحو ١٠ دقائق تتخذ لوناً جميلاً وان شئت بها محبرة مقهرة زد  
عليها الغلي ٤ دقائق

## اللوبياء البيضاء

اطبخ نصف لتر من اللوبيا على ما تقدم الكلام في عصرها حتى اذا نضجت  
صفها من الماء وضعها في طنجرة واضف اليها دسليتراً واحداً من المرقعة وايتكو

من السمن وملعنة بقندونس وقصة ملح وقبصة بهار وحرقصها الى ان يذوب  
السمن وحرارة اللوبيا تكفي لتذويبه . وقس عليه .

### الارنيط

خذ ارنيطة من الارنيط الابيض المتكاثف الزهر المتوسط واقطعها ثم  
اقسمها ٤ اقسام ونقها وارفع بالسكين القشرة القاسية الصلبة التي على اقرمينها  
وضع كل قطعة منها في قصعة ماء بارد ممزوج بنصف دسيلتر من الحليب  
واغل في طنجرة ليترين ماء وضع الارنيطة في الماء الغالي ٥ دقائق حتى تذبلها  
ثم ردها واغل ليترين اخرين من الماء . ١ جرامات من الملح وصفة الارنيط  
من الماء واسلقة حتى ينضج

### الملفوف

خذ . . . ٥ جرام من الملفوف الاخضر العاري من الورق الاصفر وانزع  
اخره والورق الاصفر منه واغسل وصف واطبخ ربع ساعة في ٤ ليترات من  
الماء و ١٥ جراماً من الملح وصفها ثانية بخرقة بيضاء ولدى استعمالها زينة  
ذوب ١٥ جراماً من السمن في مقلاة وضع فيها الملفوف وحرقصها ٤ دقائق  
ورش عليها قبصة خفيفة من الملح وقبصة صغيرة من جوز الطيب

### الاسبانخ

خذ كيلوا ونصفاً من الاسبانخ وتقى واغسل بالماء الكثير وصف  
بالمصفاة او ذبله ٥ دقائق بالماء الغالي و ٢٥ جراماً من الملح وصفها وبردتها  
بالماء البارد وحرك كي يبرد الاسبانخ جيداً وبسرعة فانك ان تركته يبرد  
لنفسه يصفر ويكتسب طعماً رديئاً ثم اكبسه جيداً حتى يستخرج منه الماء ثم ابسطه  
على مائدة في المطبخ نظيفة جداً وكرر التنقية جيداً وضمة وافرمة وضعه في قصعة  
وذوب في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن ومعه ٢٥ جراماً من الطحين واطبخها ٢  
دقائق وضع الاسبانخ في طنجرة ٥ دقائق وانت تحركها دائماً بملعقة خشب لئلا

بلصق واضف قبصتين من الملح و٢ دسيلات من المرقعة نصيها على ٢ دفعات  
وكما سقيت بدسيلات منها حرك جيداً ولدى التقديم اضف ٢٠ جراماً من  
السمن وقبصة من جوز الطيب حتى اذا امتزجت هذه الكمية من السمن  
بالاسباخ لا ترجعها الى النار

### الهندبا

خذ ١٢ قلباً من الهندبا الطرية الصفراء ونقها من العروق العاسية وهي  
الاوراق الاولى منها واقطع رؤوس الورق بحيث لا يبقى الا ما قل من الاخضر  
منها ثم اقطع القرمية حتى الورق واقطع قلب الهندبا واستخرج ما قد يوجد فيه من  
الديدان والتراب واغسل وصف على ما ذكرنا في الاسباخ على ان مدة التذيل  
تكون ٢٥ دقيقة وحضرها استحضار الاسباخ بالسمن والطحين والملح والمرقة

### الحبيضة

خذ من الحبيضة كيلو و ٥٠٠ جرام واجودها ما كان طرياً اخضر ونقها  
واغسلها بالماء الكثير وصفها ثم ضعها في طنجرة ومعها من الملح قبصة ٢ ومن الماء  
ليتر ٨ وضعها على النار ١٥ دقيقة وانت تحركها دائماً بملعقة خشب لئلا تلصق  
وصفها بمقطف شريط ونقها وافرمها وضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن  
و ٢٠ جراماً من الطحين والطبخ ٣ دقائق وانت تحركها دائماً  
وضع الحبيضة في الطنجرة الثانية ودعها على النار ٢٠ دقيقة وانت  
تحركها ونصب عليها دسيلاتاً واحداً من المرقعة وبعد ١٠ دقائق دسيلاتاً  
اخرى واكسر في قصعة ٢ بيضات تضيف عليها دسيلاتاً من الحليب واخفق ٢  
دقائق واسكب على الحبيضة والطبخ ٥ دقائق وانت تحركها جيداً بملعقة خشب  
واحفظها للزينة

### بقلدونس مثلي

يستعمل اعنيادياً البقدونس المثلي للمقلبات لحوماً ولزينة الاسماك



خصوصاً أصوله خذ ٥ جراماً من البقدونس وانزع واغسل وصفت ثم نشف  
بخرقة وضع البقدونس في مصفاة تغطسها في القلية الغالية حتى ينضج  
البقدونس تماماً ودعه يتقل في نحو دقيقة وانت تحرك بالمفرقة لكي ينضج نضجاً  
واحداً ثم صف وقدم منه حسب الاقتضا

### عرف الديك وكلاه

ان عرف الديك المعول عليه في الزينة يكون طرياً ومحمراً ومضاعفاً  
نظف وغطسه بالماء الغالي ثم اخرجهُ وصفه من الماء وافركه بين الاصابع  
لتفشر جلده ثم ضعه بالماء البارد وصفه وضعه في طنجرة ومعه السمن وعصير  
الليمون وقليل من الملح والطبخة وسقه بقليل من المرققة واما كلا الديك فبعد  
ان تكون نفعنها بالماء البارد حتى تنظف القها فوق عرف الديك وهو يغلي  
واخرجها في الحال فاذا تركتها تغلي تنفت وتضاف احياناً على كلا الديك  
بيضات الغنم واستحضارها كما ذكر

### كبد الطيور

انزع من الأكباد المرارة وانتركها نامة وذبلها برهة بالماء الغالي وضعها في  
طنجرة ومعها قليل من الزوم او المرققة او نصف قدح خمر ابيض وباقة مزينة  
وبهار وملح واغلها ربع ساعة واقشط زفرتها جيداً

### الفطر

خذ الفطر المتوسط الحجم الابيض المدور وبعد قشره وتنظيفه اترك جزءاً  
من اصله وحرقة بعصير الليمون الحامض المزوج بقليل من الماء ومتى احمر  
اضف اليه الملح والسمن ودعه يغلي خمس دقائق على نار هادية

### قطع الخبز المقلي

قطع لب الخبز الافرنجي على ما نشاء مربعة او غير مربعة سمكة او رقيقة بيئة  
هلالية الشكل او مثلثة الزوايا الى غير ذلك والقها بالسمن الغالي وحركها حتى

إذا اشقرت ونضجت صفها

## الزينة الغنية

هي زينة من عرف الديك وكبد الطيور وحطام الطائر والإرضي  
شوكه منقطعة وقطع الكماية . حضر ذلك بحيث يكون ناضجاً نضجاً تاماً

## الخاتمة

ذكرنا زينة الخضر من فطر ولوبيا وهندبا وحميضة الى غير ذلك وما  
يليق اعتباراً والعمل به ان الاصول والخضرة الربعية كالخيار والجزر  
والفول واللفت واللويا والهليون والبريلا لا يكون طبخها ناضجاً متبهاً وذلك  
مراعاة لطعمها وحالها فارفعها اذا عن النار حين تاخذ بالانبعاج تحت الاصبع  
واخرجها من الماء الغالي وضعها حالاً في الماء البارد كي تبرد ثم صفها واطبخها  
بالمرقعة او بالمرقة الخائرة ويعسر علينا بيان ما يتطلب كل من هذه الخضرة  
من مدة الطبخ وكية تغبيرها ولكن من الاختبار ان الخضرة التي تتطلب طبخاً  
قليلاً نطلب تغبيراً قليلاً وعلى كل الوجوه رويداً رويداً ولا حظ نهاية الطبخ  
لئلا يحترق

## الباب الرابع

### الفصل الاول

في الشي والقلي والتخبير

راينا الكلام في المشوي والقلي والمحر لان الشي والقلي والتخبير من  
مبادي المطبخ واركانه الاولى ولذا ذكرناه بعد الروبة والسلسة والزينة  
ومن شروط حسن الشي ان تكون النار على حال واحدة اي ان يكون  
الموقد الذي يوضع المشوي امامه شاعلاً بنامه شعله واحدة وان يكون الموقد  
ملاً ناراً من الفحم الشاعل كله واذا خفت النار لاتزد عليها الفحم بل خذ  
من الموقد الاخر من النار الشاعلة

فان لم تكن النار على حال واحدة يعسر القول في المدة المنقضاء لكل  
من انواع المشوي

لا يكن الموقد بين مساحب الهواء فيعسر الشئ على مثل هذه النار  
قال بعضهم ان الطبخ صناعة واما الشئ فنطرة في بعضهم ومها يكن فان  
الاختار يعلم الانسان وتوقف صناعة الشئ على النار وحالها وعلى اللحم واشكاله  
فقد قسموا اللحم الى قسمين احمر وابيض فالاول لحم البقر والغنم ويتطلبان  
ناراً قوية ولكن لا تعجل في شيها بل دبر النار بحيث تاخذ بالهده شيئاً فشيئاً  
فان قطعة من اللحم من ٢ كيلو جرامات الى ٤ تتطلب نحو ساعة ونصف في  
البروش وقد تدرك نضجها اولاً من مقاومتها اصعاً يجسها ثانياً لهبة تنبعث  
منها ثالثاً لفطرات دم تاخذ تستقر منها ولا يجتاج اللحم الاحمر الى التسقية  
فانه يسقى بزومه

واما الابيض كالم عجل والكباشان وديك الهند والظائر فيشوي على نار  
هادية تستمر على حال واحدة الى نهايته ولا بد لها من التسقية من وقت الى  
آخر باليمن حيث لازم فيها كاللحم الاحمر ومن شأنها ان تشف حالاً وعلامة  
نضجها انها تسبح تحت الاصبع وتخرج منها هبة وعلى كل فان الاختبار يمكن  
الانسان من معرفة ذلك ولا صعوبة في شئ اللحم الابيض فانما الصعوبة في  
شئ اللحم الاحمر اذ يقتضي ان يحفظ زومه حتى دقيقة تقديمه بل تقطيعه ومناولته  
قطعاً لينة ودسمة معاً

فاذا شويت بالبروش وكانت النار على ما ذكرنا وكان السمن الذي  
نسقي به قريباً من النار يمكن ان تعين لكل من انواع اللحم المشوي وقتاً لنضجه  
فلاجل شئ قطعة من اللحم بفتك قدرها كيلو ١ وجرام ٥٠٠ ساعة ١. ولتخذ  
وزنه كيلو ١ وجرام ٥٠٠ دقيقة ٤٥. ولقطعة مثل كيلو ١ جرام ٥٠٠ دقيقة ٥٠٠  
ولقطعة لحم بقر وزنها كيلو ٢ ونصف ساعة ١٠. قطعة لحم بقر وزنها كيلو  
كرام ٥ ساعة ٢٠. قطعة لحم عجل. وزنها كيلو كرام ٢ ساعة ١. فتخذ او ساعد

غنم وزنة كيلو كرام ٢ ساعة ١. فخذ او ساعد غنم وزنة كيلو كرام ٢ ساعة ١٠  
 نصف خروف ساعة ١ كبش دقيقة ٤٠. قطعة خنزير طرية كيلو جرام ٢ ساعة ٢  
 خنزير صغير ساعة ٢. مقطوش ساعة ١ ديك هندي سمين من نحو ٤ كيلو ساعة  
 ١ ودقيقة ٤٥. اثني الهندي من كيلو وجرام ٥٠٠. دقيقة ٤٥. اوزة تحاكبها  
 وزناً دقيقة ٤٥. دجاجة من كيلو ٢ دقيقة ٥٠. ديك كيلو ١ جرام ٥٠٠. دقيقة  
 ٢٠. حمامة دقيقة ١٤. سباني دقيقة ٢٥. حجل. دجاجة ارض دقيقة ١٥. بطة  
 برية دقيقة ١٥. ارنب دقيقة ٢٠. فرخ ارنب دقيقة ١٥. قنبر ٢٠.

لا تضع قطعة اللحم على النار ما لم تكن قد شعلت تماماً وقبل ان تبني  
 ضع في مقلاة دسبليترين من المرقه حتى تسقى القطع الكبيرة نحو ست مرات  
 اثناء الشوي واما اللحم الابيض كالحجل والطائر فثلاث مرات. هذا والوقت الذي  
 ذكرنا بتوقف على كيفية اللحم فمنه ما يتطلب زيادة في المدة لصلابته ومنه ما  
 ينضج في دون المدة التي ذكرناها فعليه يقتضي ان تراعي المشوي وتؤكد نضجه  
 قبل ان تخرجه من البروش فيعرف اللحم الاحمر من جس هبره والابيض من  
 جس فخذ فاطائر اذا نضج ينزع تحت الاصبع

## الفصل الثاني

في المحبرات وهو الشوي على المصبع

ان التحبير او التفير فعلى المصبع. ضع المصبع على نار مغطاة بالرماد والجمر  
 يعلو حول المصبع فابسط اولاً طبقة من الرماد فوقها جمر مضطرم فاذا  
 كانت النار قوية يكون سمك الجمر ٤ سنتيمترات واذا كانت هادية فسمكة  
 سنتيمتران ومهما تكن النار قوية او هادية فيقتضي ان تكون طبقة الجمر  
 شاعلة من كل جهة شعلة واحدة بحيث لا تكون هنالاهبة وهنا خامدة ومن  
 الناس من يرى التوفير فيخل على المشوي بالنار فلا ينضج المشوي الا بعض النضج  
 اي ان المشوي يخسر رغبة في توفير الفحم فاعط النار حثها تعطيك حثك في صحة  
 الشوي وتوضع في المطابخ المصعدات على صفائح موجودة في الافران الفرنجية



وقبل ان تضع قطعة المشوي على المصبع عرقها جيداً اي انزع منها القشرة والعروق  
والدهن غير اللازم ومن ثم يقتضي لتجفيف قطعة ما بين الاضلاع تكون من  
٢ ايكثو على نار هادية بفتك ٢٠٠ جرام ١٠ كستلته ضان من ٢٥١ جرام  
على نار قوية ٠٧ على البروس ٦ كستلته عجل ٢٠ جرام على نار هادية ٤  
كستلته المختبر الصغير ككستلته العجل وزناً ووقتاً . كستلته الضان المتوتة  
بمسحوق الخبز على نار هادية تتطلب زيادة دقائق في الشي . كستلته العجل  
والمختبر الصغير المتوتة بمسحوق الخبز على نار هادية تتطلب دقيقتين زيادة

### الفصل الثالث

#### في القلي

للقلي شرطان احدهما نار قوية والثاني ان نحس مادته بحيث يتصاعد  
بخارها ودليل مدة القلي وان مادته قد حميت ان خذ قطعة من الخبز صغيرة  
واغسها لحظة بالمقلاة فاذا اناخرجتها وهي مقلية تكون المادة قد حميت او ان  
في المقلاة باطراف اصبعك قطرات في الماء فاذا برقت اي طشت وقذفت  
الماء تكون المادة قد حميت ثم ضع ما ترى قلية والمادة على حرارتها اذا كان  
ما ثقله قطعاً صغيرة سريعة القلي واذا كانت القطع كبيرة وتتطلب زيادة في  
القلي جمد النار قليلاً والا فيحترق سطحها ولا يقلى داخلها والاخبار خيرة هاد  
ومادة القلي هي الدهن والشحم والسمن والزيت وخير المواد الدهن او الشحم وخير  
الشحم شحم الكلي فافرمه وذوبه على نار هادية واحذر من ان يتحمر وتحقق انه قد  
سلي متى راق بحيث انك ترى قعر الطنجرة فارفعه عن النار ودعه يبرد ربع ساعة  
ثم صفيه بالمصفاة ولكن لا حامياً فانه يضرب بالمصفاة وينشأ عن ذلك ما لا يروق  
من الحوادث واما السمن فيقتضي ان تكون حامية وشانها ان نحس باقل مدة  
من الدهن ومن ثم تكون النار خفيفة واما الزيت فاحمه على نار هادية ٢٥  
دقيقة ويقلى احياناً بشحم المختبر على اقل ما نشير فيه لانه يترك على المقلبات طبقة  
شحمية غير مندوية ويقلى بالدهن ما لم يكن لونه اسمر غامقاً ذلك يدل على

فساده وإذا قليت به يكون المقلي اسود ويصفي الدهن عنه . خذ مقلاة ولا تضع من مادة القلي فوق نصفها وتكون المادة حامية بدرجة تلائم ما يقلي بها وعلى كل لا تبالي في المحي ونصاعد الدخان فوق المقلاة يدل على مزيد الحرارة وإذا كان ما يقلي كثيراً على مادة القلي دعه في المقلاة الى ان يقلي ثلاثة ارباع القلي ثم اخرجه كله من المقلاة وحمّ المادة حتى اذا بلغت الدرجة المطلوبة رجع بعض ما يقلي الى المقلاة فيقلي في دقيقتين فاخرجه واقل ما تبقى . دليل حسن القلي ان يكون اشقر اللون ناشئاً يابساً . اما الدهن او الشحم فقل به السمك والحلويات السكرية والدهن اولى فانه يلين المقلي . اما السمن فشرطه ان يكون جديداً مفقساً صافياً حسن اللون والطعم فيحسن المقلي لونا وطعماً فان لم يكن كذلك جأكت شحم المختبر بانها ترغو على النار وتثور . الزيت للطائر والسمك الصغير ينبغي ان يكون جديداً فاخراً فاذا كان عتيقاً تظهر عفونة اذا حمي ويكسب المقلي طعنة العفن وقد علمنا الاختبار ان زيت الزيتون يتطلب قلياً خفيفاً ومن ثم لا يحس كثيراً والا فيتغير طعنه ويكسب المقلبات لونا غامقاً مكثراً بيد ان شرط المقلبات ان تكون شقراء لامعة

## الفصل الرابع

### في روبة القلي

تستعمل الروبة لقلي اللحم والاسماك والاشكال السكرية وان تكون من ١٢٥ جراماً من الطحين ويضتين وملعقتين من الزيت . انخل الطحين وضعة في قصعة واجعل في وسطه حفرة نصب فيها من الماء دسليترين واذف اليه من الملح ٢ جرامات وصفاري البيض وملعقة الزيت واحفظ زلال البيض كي تخفقه بعده وامزج جيداً وحركها حتى تصير الروبة مدلوكة وذات قوام تعقد على ظهر المعلقة فاذا كانت سميكة كثيراً اذف اليها نحو دسليتر من الماء وقبل ان تقدمها بنحو ٢٠ دقيقة اضرب زلال البيض قوياً وامزجها بالروبة واحفظه للقلي

## الفصل الخامس

مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه

خذ مسحوق لب الخبز وبيضاً مخفوقاً وزيتاً او ٨٠٠ جرام من الخبز  
البابت المقشور واكسر القطع في خرقه بيضا ولف الخرقه عليها وافركها حتى  
يصير لب الخبز دقيقاً وصفه بمخل ويسته واحفظه في علبه مطبوقه . ولاجل  
الروبه منه اخفق البيض حتى يصير مائعا والى قدر كل ثلاث يضاف  
ملعقة زيت وملعقة ماء وقبضة ملح وقبضة بهار واغسل من الماء حسب  
المتنقى لثلاث نصير الروبه سبيكة . واما مسحوق قطع الخبز فيصير من قشر  
الخبز وقطعه المقهرة فتسحق وتخل وتحفظ في علبه كمسحوق لب الخبز

## الباب الخامس

في المأكولات المقبلة المسماة حواشي السفرة وحواضرها

توضع المقبلات على المائدة في صحون صغيرة خصوصية وذلك قبل  
الجلوس عليها وهذه حواشي السفرة ربما قصد بها المنظر بصفا على السفرة  
ونظافتها ومن المقبلات العادية ما يأتي

الفجل . الزبدة . الكرنيشون . الجنبون . الزيتون . الانشاية . الروبه  
البدلان . الخيار . الارضي شوكة . الفبار المكبوس . مكبوس الملفوف  
الاحمر . المخللات . سلطة الخيار . الشوندر . التين الاخضر . البطيخ .  
تن . اتياس مكبوس . اللبن . الجبن . القريشة

## الفجل

نق الفجل واقطع ورقة الاخضر وحنه خفيفا واغسله بالماء وصفه بالصحن  
الخصوصي بالماء البارد

## الزبدة

تقدم الزبدة مع الحواضر بصحن خصوصي بالماء البارد دائما ولا تملأ الصحن

كثيراً لئلا ينكسب الماء في تقديمه على المدعوين

### كرنيشون

خذه صغيراً صامداً اخضر جداً وضعة بالصحن ومعة الخل

### الجنبنون

خذ الجنبنون من الجيد واجوده ماورد من ليون وارل وابطاليا والمانيا وقطعة  
قطعا رقيقة واقشر الجلد عنه وضعة بالصحن ومعة البقدونس المفروم

### الزيتون

خذ الزيتون الاخضر الصامد وقدمه في صحن وما يرجع منه عن  
السفرة ضعة في قصعة بماء قليل الملح بحيث تغيره الماء تماماً لئلا يسود

### الانشاية

خذ انشايات وضعها بصحنها الخصوصي وخير الانشاية ما ورد من نيس  
فانة صغير مدور وقشر ظهره ابيض وسلامورثة تكون حمراء غامقة واتقع  
الانشايات بالماء البارد ساعتين ثم افسخها شطرين وارفع منها الحسكة  
الكيرة واقشرها واغسلها ثانية ونشفها بخرقه ناشفة واقطع شيئاً من عرضها  
من الجهتين واخرج الحسك الصغير الموجود في جهة البطن وضعها في الصحن  
وغطها بالزيت

### السردين

اخرج من علبة التنك ست مردينات مكبوسة ونشفها وصفها في الصحن  
ومعها باقتان من البقدونس المفروم وباقتان من القبار وغطها بالزيت  
لكن لازيت العلبة فلا تستعمله ابداً

خذ من البرميل ثلاثة منه وصفها في الصحن واضف اليها الزيت  
والبقدونس والقبار



## البيدلان

خذ البيدلان وضعه بالصحن وصفه نبعة بخرقة ناعمة وصبه عليه ورش  
البقدونس المفروم

## الخيار

خذ من الخيار الأخضر فائنة منضلة في السفر واقطعه ارباعاً بطول متساوي  
وانزع قشره واقطعه عرضاً قطعاً تصنها في قصعة واضف اليها ٢٠ جراماً من  
الملح ودعها تتقع ٤ ساعات وصنها جيداً وتبلها بالزيت والخل والبهار نظير  
السلطة الفاخرة وزد عليها ملعقة رافيكوت مفرومة

## ارضي شوكة

خذ من الارضي شوكة ما كان اخضر طرقات واقطع رؤوس اوراقه  
وانزع الاوراق الصلبة التي في اصوله وضعه في الماء الممزوج بقليل من الخل  
لثلاث ايام ولدى تقديمه صنه وضعه في صحن بالمال البارد

## المكبوسات المشكلة

هي مكبوسات من الخضرة والفاكهة المكبوسة بالخل المحاد كعروق  
الملفوف والهلين واللوييا الخضرا والجزر الصغير والبصل الصغير الايض  
والزعرور والقباز والعصيفرة الى غير ذلك ويرد من الاقطار الاجنبية  
مكبوسات كثيرة كلها مكبوسة بالخل والفلفل الاحمر وقد يضاف اليها الزعفران

## سلطة الخيار

قطع الخيار قطعاً رقيقة واتقعه بالملح والخل ساعة ثم صنه واضف اليه  
البهار والزيت وقليلاً من الخل

## الشوندر

خذ من الشوندر ما كان احمر طرقات ونظفه جيداً واقطعه قطعاً متساوية

الحجم ورش عليه الزيت الفاخر

### البطيخ

خذ البطيخ وقطعة وتقه من البزر وصنعة في صحن ويوكل بسكين الفاخرة  
الارضى شوكة بالسلسلة البهارية

قطعة اربع او ثمانية قطع وانزع منه وبره واوراقه الضخمة واقطع من الاوراق  
اطرافها وحكمها بعصير الليمون الحامض لثلاث تسود وضعها بالماء والمخل وتوكل  
بالسلسلة البهارية وهي من البهار والمخل والزيت والمخل

### لب الخبز

خذ لب الخبز الافرنجي وقطعة قطعاً مختلفة الاشكال فمنها ما تكون مربعة ومنها  
مدورة ومنها مثلثة الزوايا بحيث اذا صفتها معاً تملأ قعر القصعة وتضم الى  
بعضها البعض كأنها قطعة واحدة وعلم هذه القطع بالسكين واقلمها ثم ارفع  
ما قد علمته بالسكين واحضره قليلاً واملاؤه من الانشاية المتبلية وغط بعضها  
بالقدونس وبعضها بصغار البيض وبعضها بالشوندر وبعضها ببياض البيض  
ذلك كله يكون مفروماً ناعماً تلك زينة تلذ للنظر والذوق معاً

### مقائق

خذ من المقائق افخرها وقطعها قطعاً رقيقة شفافة وزينها بالقدونس

## الباب السادس

### في لحم البقر

## الفصل الاول

### في المسلوق

لما كان المسلوق قد خسر شيئاً من خلاصته بالمرقة كان لابد من الاعتناء  
به وبكيفية تقديمه على السفرة لاسيما وهو شكل اصلي من الاطعمة عظيم الفائدة

فأخرج قطعة اللحم المسلوق من المرققة وضعها في قصعة وقدمها على السفرة ولكن  
حلبها من الخيطان التي ربطتها بها في طنجيها وخير المسلوق ما كان احمر يخلطه  
الدهن ويستعمل من البقر مسلوقاً الفخذ والمثل والساعد والموزات وقرمة الفخذ  
والعصص والاضلاع المغطاة. خذ المثل واستخرج منه السميسكة وشكها بشحم  
المختبر واجعلها شكلاً في اوائل الاشكال او شكلاً مشوياً ثم انسل العظم من  
المثل ولنة واربطه بخيط واسلفه مع العظام فتحصل على مرققة مغذية ومسلوق  
فاخر دسم وقدمه بسلة البنادوري بزينة او بلا زينة والزينة من الملفوف  
ط البزر

### المسلوق المزين

لا بد للمسلوق من زينة ولا يعد البقدونس زينة فانما تلك عادة قصد  
بها لذة النظر لا غير اذ ترى من يتناول المسلوق يلقي البقدونس جاناً فالزينة  
ما كانت حنيفة واجودها ما كان من مستحضرات الخضرة على ما ذكرنا في باب  
الزينة كالبطاطة المحرقصة والبصل المجرد والبزر واللفت والفطر والارنبط  
والملفوف وغيرها من الخضرة بحسب مواسمها فضلاً عن انها زينة مغذية فانها  
مقبلة ايضاً وءليك ان تصفها صفاً يشهد لك بسلامة الذوق

### المسلوق

خذ من اللحم المسلوق ٧٠٠ جرام وقطعها قطعاً بغلف ستيمر وارفع ما  
فيها من الدهن وما كان يابساً ناشفاً ثم صف القطع في مقلاة من النحاس لاجل  
التحمير ورش فوقه من الملح قبضة والبهار ٢ وحضر في اناء اخر ٥٠٠ كرام من  
البصل كما تحضره لشوربا البصل وقطع البصل وقلوباً لسمن حتى يحمر ورش  
٢٥ كراماً في الطحين وملح قبضة وبهار قبضة واطبخه ٥ دقائق واخرجه من  
النار واضف اليه من المرققة ٦ دسيلات وامزجه جيداً بملعقة خشب وحركة  
٢٠ دقيقة على النار حتى يمتزج ولا يلتصق واضف اليه ملعقة قهوة من الخردل

ونصف ملعقة من مذوب السكر حتى اذا كان ذلك كله صب البصل على  
المسلوق الذي في صحن النحاس وسخنه برفق ٢٠ دقيقة بين نارين

### المسلوق بالسلسلة المحرّقة

قطع المسلوق على ما ذكر وصف القطع في صحن النحاس وسقها بدسليتر  
من المرقعة وسخنها برفق ١٥ دقيقة بين نارين وخذ ٥ دسلترات من السلسلة  
المحرّقة وصبها على المسلوق وقدمها للمائدة

### المسلوق بسلسلة البنادوري

قطع المسلوق على ما ذكر وحضر دسلترات من سلسلة البنادوري وصبها  
فوقه وقدمه للمائدة

### المسلوق بالسلسلة الطليانية

قطع المسلوق على ما ذكر وسق بدسليترات ٥ من السلسلة الطليانية

### المسلوق المحمر

قطع المسلوق على ما ذكر وصنعه في صحن وغطه بدسليترات ٥ من  
السلسلة الطليانية ورش عليه مبروش الخبز الناعم وضعه على نار هادية وغطه  
بصفحة حديد وفوقها طبقة من النار قوية نوعاً ودع اللحم يتحمر ولا يجترق

### المسلوق بالبقدونس

قطع اللحم على ما ذكر وضع في مقلاة ايكتوم من السمن حتى اذا ذاب  
التي قطع اللحم بالمقلاة بحيث لا يكون بعضها فوق البعض ورش قبضة من  
الملح وامن البهار ومتي سخنت ٥ دقائق اقلها حتى تسخن من الجهة الثانية  
٥ دقائق اخر ورش عليها ايضاً من الملح قبضة والبهار ٢ وصف اللحم في  
صحن للتقديم وضع في المقلاة مع السمن من الخل ملعقة ٢ واغلاها دقيقة ١ وسق  
اللحم بالخل ورش عليه نصف ملعقة من البقدونس المفروم وقدم



## المسلوق بالبطاطة

خذ ٧٠٠ جرام من لحم البقر المسلوق وقطعة قطعاً مربعة واخرج منه الدهن وما كان يابساً وخذ ايكثون شحم المختبر من الصدر واخرج جلده وقطعة قطعاً وحمر الشحم في طنجرة حتى يجبر ومعه ٢٠ جرام من السمن حتى اذا احمر سقى بليتر من الماء واضف اليه ٥٠٠ جرام من البطاطة الصفراء المنقاة المقطعة كقطع اللحم وباقة مزينة وبصلة واطبخها نحو ربع ساعة واضف اليها قطعة اللحم واطبخها ١٠ دقائق طبخاً بليثاً حتى اذا نضجت اخرج الباقية وذوق كي تتحقق التابة اذ لا تدرك تليج شحم المختبر ما لم تذقة وقدم

## مفروم المسلوق

خذ ٧٠٠ جرام من مسلوق البقر وعرقه اي اخرج منه العروق والدهن وما كان يابساً وافرمه ناعماً واصنع روبة من ٢٠ جرام سمن و ٢٠ طحين واطبخ ٢ دقائق ثم اخرجها من النار وصب فوقها ٤ دسيلاترات من المرقعة واضف اليها من الملح قبصة ٢ وبهار قبصة وحرك دقيقة ورجع الى النار ولا تزل تحرك ١٠ دقائق ثم اضف المسلوق ومعه ملعقة بقدونس مفروم وحركة نحو ٢ دقائق واذا كان اللحم المفروم سميكاً زد عليه نحو ليبرة من المرقعة

ويكون هذا المفروم ايضاً بسلسة ايطالية او سلسة البنادوري وايضا اعتمدت سخنها اولاً ثم اضفها الى المفروم على ما ذكر وضعة على النار وحركة ٥ دقائق وذقة فلكي تلمح ونبرة يقتضي ان تتحقق تابة السلسة التي تقدم بها

## سنبوسك المسلوق

حضر ٧٠٠ جرام من المسلوق على ما ذكر في المفروم وضع ٤ دسيلاترات من سلسة بوليت في طنجرة وخثرها حتى تصفى ٢ دسيلاترات وعقدها بثلاثة صفارات بيض واحفظ الزلال جانباً وضع اللحم المفروم في السلسة المعقدة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم مغسول ومن الملح قبصة وبهار ٢ وامزجها جيداً

ملعقة خشب وإسطها على مائدة ودعها تبرد ثم اقسّم المفروم ستة عشر جزءاً ١ ورش على المائدة طبقة من مسحوق الخبز وضع الستة عشر جزءاً من المفروم المسحوق المذكور كل جزء بعيداً عن الآخر نحو ٦ سنتيمترات وغط هذه الاجزاء بطبقة من مسحوق الخبز تعادل الطبقة الاولى وكنل تلك الاجزاء كتلاً متعادلة واخفق الزلال الذي ابقيت به حيث تكسرة ولا يرغو واضف اليه بهار قبصة وملح ٢ وزيت ملعقة وماء ١ وانغمس تلك الكتل في زلال البيض المخفوق ولتة في مسحوق الخبز وضعة على المائدة وقبل ان تقدمه بنحو ٢٠ دقيقة حم القلية الساخنة وصف هذه القراص على المصبع وضعها بالقلية حتي اذا نضجت نصف النضج شلها بالمغرفة حتي تحمر كلها معاً ومنى احمرت ومكنت فحمت الاصبع اخرجها ورش عليها الملح وصفها وكلها بالبقدونس وقدمها للمائدة

### سلطة المسلوق

قطع ٧٠٠ جرام من المسلوق بهيئة الكشتبان بعد ان تكون عرقنها جيداً نازعاً منها الدهن والعروق وضعها في صحن للسلطة ومعها دسيلتر من المرقعة الباردة ومن الخل ملعقة ٢ ومن الملح قبصة ٢ والبهار ٢ ودعها تنتفع ساعة ٢ وعند تقديمها اضف اليها من الزيت ملعقة ٤ ومن الرافيكوت المفروم ملعقة ٤ وقبل حسب الاقتضا وقد يوضع لهذه السلطة ايضاً بصل مفروم او اشالوت مفروم ومغسول جيداً على انه يراعى في ذلك ذوق المدعوين

### المسلوق على المودة ساخناً

خذ من لحم الصدر او الكتف كيلو ٢ وقطعة قطعاً مربعة وخذ من لحم الخنزير ايكثو ٢ واقشط جلدها وضعة جانباً لتتقعة بالماء الساخن وقطع الشحم شراحي ورش الملح والبهار وشك اللحم على هواء واربط اللحم المسلوق وضعة في الطنجرة ومعة من الخمر الابيض دسيلتره والعرق ١ والمرقة ٦ والماء ٦ ومن ارجل البقر بعد نسل العظام منها وتذيلها بالماء الغالي ٢ وجلد شحم

الخنزير الذي ذبلته وضعا على النار واضف اليها من الملح ٢٠ جراما واغلبها ثم  
اقشط الزفرة عنها وضع من الجزر ٥٠٠ جرام وبصلة وكبوش قرنفل ٢ وباقة  
مريئة وملح ٢ جرام وبهار قبصة ٢ وغطر الطنجرة وضعا على حافة الموقد  
فتغلي برفق ٤ ساعات ونصفا حتى اذا نضج اللحم وضعت في صحن مع الجزر ومقادير  
العجل واحفظه ساخنا الى حين تقديمه وصفير الزوم بالمصفاة واقشط الدهن  
جيدا وخثرها ربع ساعة واقطع الخيط من اللحم وضعت في قصعة في مقدمة  
واضف ارجل العجل بعد ان تكون قد قطعت كلاً منها ٨ قطع والجزر المقطع  
و ١٠ بصلات مجبدة وصفير مقادير العجل والبصل والجزر حول اللحم مشكلة  
وصب السلسة على قطعة اللحم واحفظ ما تبقى منها الى الغد وذقها دائما لتحقق  
تأثيرها ويقتضي ان يكون هذا الشكل ظاهر الطعم ويضاف اليه احيانا راس  
ثوم بحسب ذوق ربة المنزل

### لحم البقر على المودة باردا

ان شئت لحم البقر على المودة باردا لاجل التطور حضرة على ما ذكر  
وصف قطعة اللحم في قصعة واضف اليها المقادير والخضرة والزوم الذي  
يقتضي اخذه مجبدا واقلب القصعة في قصعة اخرى وقدم

### اعتبارات

#### في لحم البقر على المودة

هو من اشكال الطعام المفيدة والمعتبرة في الموائد فعليه وجب بيان  
طريقته مفصلاً

ان الام في امره بعد انتخاب قطعة اللحم طينة ويقتضي ان يكون بطيئا  
وعلى نار هادية . فانا طبخ على نار قوية كانت عصارة لا محالة مائية مبيضة  
دلعة على ما يظهر في كثير من المنازل التي يتهامل فيها باصول المطبخ ومبادئه  
مع انها اصول ومبادئ سهلة الحفظ والاجراء فيقتضي ان عصارة هذا اللحم

حمره ذات قوام كانه غروي حاصلة على تلك الدسامة المعهودة في اللحوم المطبوخة برفق بين نارين والنخصرة المرباة بالزوم الذي هو من خصائص هذا الشكل واما الجزر فلا حاجة لاعداده وتثيله لوحده خارجاً عن طبخ اللحم بل اطبخه في الزوم في الوقت المعين فيكتسب طعماً ولوناً مرغوباً فيها ولاجل تحضير هذا الشكل وسائر الاشكال المطبوخة بين نارين او المكبوسة يقتضي كثرة اللحم لا قلته فان الاشكال المطلوبة طيناً طويلاً خيران يكون لحبها وافراً من ان يكون قليلاً واللحوم المطبوخة لاسيما اذا كانت ذات مرقة مجعدة تفي باكتين فخير من ثم ان يكون الشكل جيداً وافراً تناول منه مرتين من ان يكون قليلاً وتاكل منه دفعة واحدة فمتى كان اللحم قليلاً يعسر انتخابه واعداده معاً

### مسلوق بطريقة بوليت

ضع في طنجرة شيئاً من السمن وقل سبولة وبصلتين مفرومتين ناعماً واضف ملعقة صغيرة من الطحين وسق وحلة بالمرقة وملح وبهر هذه السلسلة حتى اذا غلت نحوه دقائق ضع عليها المسلوق قطعاً قطعاً ودعه يسخن وحين التقديم صب في قصعة واضف الى السلسلة الباقية في الطنجرة عقيدة من نحو اربع بيضات تحلها بملعقة من عصير الحصرم او الخل والتي عليها قليلاً من البقدونس المفروم الناعم حتى اذا عقدت السلسلة صبها على المسلوق وقلمها

### مسلوق بطريقة برجوازية

خذ قصعة من الفخار يمكن وضعها على النار او سخن قصعة واضف اليه ما تبقى من مسلوق تكون قد قطعته قطعاً وتبله بالبهار والملح والسيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقدح من المرقعة ثم ابسط فوقه طبقة خفيفة من مبروش الخبز الاشر اللون وغطه بغطاء طنجرة واطبخه بطيئاً ٢٠ دقيقة والرماد ساخن فوقه وتحمته



## المسلوق بسلسة بوفر

إذا كان ما تبقى عندك من المسلوق مدهناً ضعه على المصبع بعد أن تكون قد تبلت بالملح والبهار ووضعه في قصعة ومعه سلسة بوفر

## المسلوق بالزهر

ضع بمقلاة شيئاً من السمن وقل: فيها أربع بصلات مفرومة حلقات حتى إذا احمرت أضف إليها نصف ملعقة صغيرة من الطحين المحلول بفوق قدح من المرقعة والتي فيه المسلوق المقطع قطعاً حتى إذا سخن وقصدت تقديمه رشه بالخل

## بفتك

خذ بفتك من الاضلاع السمكة وعرقه جيداً وقطعه قطعاً متعادلة ورقق كلاً منها ودورها واغمس البفتك في زيت الزيتون ان شئت لزيادة نعومته او اغمسه في سمن مذوب فيه قبضة من الملح . وخذ جمرًا مضطرباً عارياً من الدخان ومن كل جسم اجنبي ينشأ عنه دخان وضع فوقه المصبع نظيفاً وعلى المصبع البفتك وارقبه ولكن لاتمسسه الى ان يحون وقت قلبه وذلك حتى ترى فتاقيع تكون على القسم الاعلى منه ومتى قلت لاتمسسه الا لتضعه في الصحن وان شئت ان تحقق نضجته بطرف اصبعك فاذا احسست بصلاية فيه يكون النضج قد بلغ مبلغه فعندها صفة بهيئة اكليل على القصعة وتبله بالبهار والملح وضع فوقه سلسة متردوئل المتقومة من قطعة زبدية مخفوق فيها قليل من مفروم البقدونس وعصير الليمون واقل البطاطة المقطعة قطعاً طويلة كالاصبع رقيقة مربعة ومتبله بالملح وزين بها البفتك وقدمه ساخناً . وقس عليه البفتك بسمن الانشاية او بسلسة البنادوري ولكن تعوض عن البطاطة اما بالبرجير المتبل بقليل من الملح والبهار واما بالكرنيشون المقطع صفائح

تنبيه : لاتبل البفتك وانت تطبخه على النار فان الملح يمسى على النار محلاً فيجعل اللحم يقطر ويتزع منه الزوم الذي هو من اخص خواصه

وترى حيثئذ الجهر مستق بالزوم ذلك ما حمل على احناء المصبع الى جهة  
وان يجعل بجانب حوض معد لاقتبال الزوم والدهن الناشئين عن النضج ولا  
تقلب البفتك مراراً وهو على النار ذلك يضرب بالنضج

### المسلوق على الطريقة الالمانية

ضع في قدر طنجرة قطعاً من هبر الجنبون النيء وبصلتين مقطعتين قطعاً  
وفوقها قطعة لحم بقر عارية من العظام وزنها كيلو ٢ متبلة بالملح والبهار وغمرها  
بالمرقعة او بالماء الساخن واطبخها بطيئاً على نار هادية نحو ست ساعات ثم خذ  
ملفوقاً ايض وقطعة قطعاً واسلقه لوحده بالماء والملح وقبل التقديم للسفرة  
بربع ساعة ارفع اللحم من الطنجرة وضع فيها الملفوف المسلوق المصفى من الماء  
واسع بان تكون له مرقعة وقدم اللحم المسلوق على الملفوف

### المسلوق على الطريقة الانكليزية

اطبخ على نار هادية في لتر ونصف من المرقعة كيلو جراماً ونصفاً من لحم  
البقر العاري من العظام والمقطع قطعاً مربعة وبعد نحو ثلث ساعات من  
طبخه بطيئاً اضيف الى مرقته الخائرة مبروش القشرة الخارجة الرقيقة من الليمون  
الحامض ودعه ينطبخ نحو نصف ساعة حتى اذا نضج تماماً تبلة بالملح والبهار ولدى  
تقديمه صب في السلسلة ملعقة من عصير الليمون ولك ان تزينه بالفطراو بالبطاطنة  
او بالجزر

### ضلع البقر مكبوساً

خذ ضلعاً من البقر وزنه كيلو ٢ وشمره واخرج منه عظم السلسلة ولا تدع  
عظم الضلع واربطه وضعه في طنجرة على قدره تماماً واطبخ اليه من المرقعة  
دسليترا والعرق دسليترا والملح ٢٠٠ جرام والبهار قبصة ٢ والبصل ١٠٠  
جرام والقرنفل كشاً وباقة مزينة والجزر ١٠٠ جرام واطبخه ساعة ٢ طبخاً بطيئاً  
والطنجرة مغطاة بغطاها واذا شئت ان تحقق نضجة انخره بالابرة وصف اللحم

على قصعة واحفظها ساخنة وصف الزوم بالمصفاة واقطع الدهن منه وحضره  
بحيث يصفى نصفه واضف الصلح على القصعة وغطه بالزوم وبقدم صلح البقر  
بالمعروفة وجميع الخضرة المذكورة في باب الزينة

### قلب البقر على المودة

خذ قلب بقر طرياً سمياً وشقة شطرين لاتفصلها عن بعضها البعض  
واخرج الدم من داخله واغسله جيداً وشكة بشحم الخنزير كالمسلوق على  
المودة واربطه واسلك في طبعه وتريته وتثيله مسلك المسلوق المذكور

### لسان البقر

خذ لسان البقر وعرقه من الغضاريف وغيرها وانقعه ساعة في الماء  
البارد ثم ضعته في طنجرة في ٤ لترات من الماء واضف اليه من الملح ٣٥ جراماً  
والبهار قبضة ٢ والبصل ١٠٠ جراماً باقية مزينة ٢ كبش قرنفل ٢ وطبخة ٢  
ساعات ومعنى تحققت نضجها ارفعه عن النار وارفع عنه البجدة البيضاء وضعته في قصعة  
وقدّمة بالسلسلة الحريفة او الطليانية او سلمة البنادوري ومرفقة نستعمل في  
شوربا الخضرة فانها افضل من الماء

### غيرها

عرق اللسان وانقعه بالماء الغالي كي ترفع جلده وشكة بشراحي شحم  
الخنزير بالمرقة واسلفه وضعته في قصعة وشقة طولاً شطرين لاتفصلها وقدمه  
وتحنه السلسلة التي تراها

### اعتبار

اعلم ان سمسكة البقر وصلحها ولسانها لا يختلف اعدادها بل هي على ما ذكرته  
من الطرق وانما يختلف اسمها باختلاف ما يرافقها من الزينة او السلسلة . فاذا  
اعددت مثلاً سمسكة بقر او صلح او لسان بالسلسلة البهارية او زيتها  
بالكرنيتون او الفطر او الزيتون او زوم اللحم او بالسلسلة المفرومة او

النادورى او الطليانية او على الطريقة الفلمنكية بزينة الخضرة او الطريقة الميلاانية  
بالمعروفة تحبة او الطريقة البريطانية باللويلاو بالماء الى غير ذلك فعليك  
بمراجعة ما ذكرته في باب مفصلاً على ان اللحم الذي تعده على ما ذكر من  
الطرق لا يختلف الا باختلاف ما يرافقه من السلسلة او الزينة المضافة اليها

### حنك البقر

خذ ٢ من احناك البقر واقمها بالماء الغالي . اذقائى وصفها وحكمها جيداً  
وشق كل حنك شطرين وضعها في طنجرة ومعها من المرقه دسليتران ومن الملح  
٢٥ جراماً وباقة مزينة بصل ١٠٠ جرام كبش قرنفل واطبخ بطيئاً ٢ ساعات  
وصف الاحنك على خامه ونشفها باسفنجة خفيفاً وارفع جميع ما تبقى في الزوم من  
الدهن وصف وقدم . وتقدم هذه الاحنك بسلسلة البوليت او الطليانية

### غيرها

نظف احناك البقر جيداً وغطسها اولاً بالماء الغالي ورقمها حتى تقشط  
جلدها واغسلها جيداً وضعها في طنجرة ومعها ملعقة طحين وباقة مزينة وبصلة  
مشكوكه بكش قرنفل وحطام شحم الخنزير معززاً بالمرقة واطبخ على نار  
هادية نحو سبع ساعات حتى اذا نضجت نشفها باسفنجة على خامه ثم حضرها  
كتحضير الكرش وقدم بالسلسلة التي تراها وتستحضر احناك البقر اشكالاً  
اخر مثلاً سنبوسك او بعصير البصل او بالسلسلة الالمانية او بالاسبانيولية  
الى غير ذلك

### ذنب البقر

خذ ذنب بقر وزنه كيلو . ٥٠ جرام ذلك من القسم الغليظ الذي  
لجهة العصص واقطعه واسره بالمنشار قطعاً متساوية وضعه بالماء الغالي  
٢٠ دقيقة ثم بالماء البارد او الفاتر حتى ينظف ويلين وصفه ونشف القطع  
وضعها في طنجرة واضف اليه ٢ لترات مرقه واغله واقشط الزفرة واضف اليه



من البصل ٢٠٠ جرام ومن الجزر المقطع ١٠٠ جرام ومن كبش القرنفل ٢ والباقات المزينة ٢ والملح قبضة ٢ والبهار ٢ وضعة على حافة الموقد ودعة يغلي ثلاث ساعات ونصف حتى اذا انبع اللحم تحت الاصبع يكون قد تم نقضه وصف كل ما في الطنجرة بمصفاة كبيرة ولا تدع القطع تتكسر واحتفظا بعد ان تشفها في طنجرة لوحدها وضع الجزر بطنجرة اخرى واقشط الدهن عن المرقه التي تركتها في الطنجرة الكيرة وخثرها حتى تصفى النصف وسق بها قطع الذنب والجزر وهي في طناجرها لوحدها ثلاثا يجتمع الملح والخضرة معا ويخن وصف واضف الجزر ومعة ١٥ بصلة مجودة

### غيرها

اقطع الذنب قطعتين او ثلاثا واتبعها بالماء الفاتر ساعتين او ثلاثة حتى تنظف ثم ذبلها بالماء الغالي ثم اطبخها على نارين نحو ثلاث ساعات بحسب الطريقة التي ذكرناها في لحم البقر على المودة وقد تستغني عن هذا العناكلو بان تضعها في طنجرة بدون تقع ولا تذيل وستفها بقليل من زوم اللحم او المرقه ومعها بصلتان احداها مشكوكه بكبشي قرنفل وجزر ٢ وباقة مزينة واطبخها على نار هادية وصفها وزيتها بالخس المحمر وقطع الجزر المطبوخة التي تصفها وتعرفها وتضعها بين خسة وخسة وخثر الزوم الذي في الطنجرة وصبه في القصعة وخن قطع الذنب والخضرة وقس على ذلك الاشكال الاتية . وهي ذنب البقر بالملفوف بان تضع حوله ملفوف محمر ومطبوخ بالزوم . ذنب البقر باللفت ينخا اللفت . ذنب البقر بسلسلة البنادوري اي بهذه السلسلة التي تصفها فوقه . ذنب البقر بالقطر . ينخا القطر . ذنب البقر بعصير العدس وعصير البزيلة وعصير البصل وعصير الخضرة وبالبصل المحمر الى غير ذلك باضافة كل مما ذكر الى القطع المذكورة

### غيرها على طريقة سنت منهلد

بعد ان تكون طبخت الذنب على ما ذكر دعه يبرد واغسله بالعجة ولتة  
بمحموق الخبز مرتين ثم اقله بقلية معتدلة العخونة كي يجبر وقدمه بسلسة  
ديمولايه وقد يقدم الذنب ناشفاً والبقدونس المقلي فوقه

### ذنب البقر مقلياً

اعدد الذنب على ما ذكر من تقع وتذيل وتنظيف واقله بقلية حامية  
بحيث يجبر بعد ان تكون لتينة بصغار البيض وقدمه بسلسة البنادورى وهو  
من الاشكال التي تقدم للنطور

### الكرش على طريقة قاين

الكرش . خذه من الابيض جدا واغسله كثيراً واقطعه قطعاً مربعة وذبله  
٥ دقائق ثم صفه بمصفاة وقطع شحم الخنزير قطعاً وانسل العظام وخذ رجل  
عجل وانسل عظامها وقطعها ست قطع وذبلها هي وجلدة شحم الخنزير وضع  
الكرش وشحم الخنزير ورجل العجل في طنجرة بحيث يختلط اللحم ببعضه البعض  
واضف اليه من المرقعة ليترين والبصل ٢٠٠ جرام وباقة مزينة ٢ قرنفل  
كبش ٣ ملح قبصة ٢ بهار ٤ عرق دسيلتر ٨ وغط الطنجرة محكماً واغل حتى  
اذا اخذت بالغليان دعها على نار هادية ٢ ساعات ولدى التقديم ارفع الباقية  
المزينة والبصل واقشط الدهن وقدم

### الكرش باليوانيت

قطع الكرش قطعاً مربعة بعرض اصبعين وقلها بالسمن وشقها قليلاً بالسلسة  
المخملية اورشها بقليل من الطحين وانت تحرقصها واضف اليها قليلاً من المرقعة  
وتبل بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وقد يضاف اليها الفطر المقلي بالسمن  
واغل ثم عقد بثلاثة او اربعة صفارات بيض وعصير الليمون الحامض

## الكرش على الطريقة الليونية

خذ ٥٠٠ جرام من الكرش وقطعها شرائح وحرقها بمقلاة على نار قوية ومعها من السمن ٥٠ جرام والزيت ٥٠ والملح قبضة ٢ والبهار ٢ ويكون الكرش يترقش ولونه أصفر غامق واغل في مقلاة ثانية من البصل ٦٠٠ جرام تخضرها كتخضير شوربا البصل ومعها ٥٠ جرام زيت حتى يجمر البصل وضع الكرش في المقلاة التي فيها البصل واضف اليه ملعقة بقندونس مفروم وملعقة هل وسخنها دقيقتين وامزج وقدم

### غيرها

قطع الكرش قطعاً صغيراً مربعة طويلة واقلمها بالسمن حتى يجمر وقطع ست بصلات واقلمها حتى اذا اصفرت صفها واغلها مع الكرش على نار هادئة بعض دقائق قبل التقديم واضف عصير الليمون الحامض

## كلى البقر مقليه

خذ كلىة بقر كبيرة وشقها شطرين طولاً وشق كل شطر عرضاً بغلظ نصف سنتيمتر وذوب ايكتر من السمن في مقلاة حتى اذا ذاب السمن ضع الكلىة بالمقلاة ومعها ملح قبضة ٢ وبهار ٢ وشلها على الدقائق ليكون قلبها واحداً وبعد ٦ دقائق صف الكلىة في مصفاة وضع في مقلاة ٢ دسيلات من الخمر الابيض حتى يصفي ربعة ومعه ملح قبضة وبهار ورجع الكلىة الى المقلاة ورشها بنحو ٢٥ جراماً من الطحين وحرقها دقيقتين ٢ ثم اضف الخمر ودسيلات من الماء ودسيلات مرقعة واغل دقيقتين ثم اضف ملعقة بقندونس مفروم وفق النابله وقدم . ولك ان تحرقص كلى البقر ولا تصفيها ولا تغلي الخمر ورشها ٢٥ جراماً من الطحين وسفها بدسيلات ٢ من الخمر ودسيلات من المرقعة واغل دقيقتين واخرج الكلىة من السلسة وضعها بالقصعة واغل السلسة ٤ دقائق واضف اليها ملعقة بقندونس مفروم وصب السلسة وقدم وإما ملحها

وبهارها فعلى ما ذكرنا تلك طريقة أسرع من السائلة وقد قصد بها توفير الوقت فان الخمر اذا لم تغلي يخول الكلى طعماً حامضاً مكروهاً

غيرها

شق الكلى شطرين وانزع منها اللحم الابيض والصلب وافرمها وضعها في مقلاة او صحن للقلي ومعها السمن وحرقها على نار قوية لثلاث خسر زومها فاذا تحرقست نصف حرقصة اصف اليها ملعقة صغيرة من الاشالوت والبقدونس المفرومين وتم تحرقها ثم عقدتها بنصف ملعقة طحين وسفها بقدر خمر ابيض وتبلها بالبهار والملح ثم ابعدها عن النار ولا تدعها تغلي واصف اليها قدر جوزة من السمن وعصير ليمونة حامضة كذلك الكلى بالشبانيا بدلاً من الخمر الاصفر. واما الكلى بالفطر فيكون باضافة الفطر مقلباً بالسمن

تنبيه اذا كانت السلسلة من بعد تحرقص الكلى وتسفيها كثيرة اخرج الكلى وضعها في قصعة وخر السلسلة تخيراً ملائماً ثم رجع الكلى اليها ولا تضعها على النار واصف اليها السمن الطري وعصير الليمون واحذر من ان تغلي الكلى لانها اذا غلت تعضون وتتصلب وعلى ذلك قس كلى العجل والضأن الخ

### فصل في مشوي البقر

#### ضلع بقر مشوية

خذ ضلع بقر وزنها كيلو ٢ وقطعها وحضرها على ما ذكر في باب ضلع البقر مطبوخة واشوها ساعة على نار هادية ولكن على حال واحدة وصفت زومها الذي نزل في الاناء واقشط الدهن وقدم

#### اعتبارات في مشوي لحم القصابة

لقد طالما اوصى اهل الصناعة بان ينقع لحم القصابة بسلسلة البهارات كي



يشرب ملحاً وتابلاً وذلك غير موافق لأن خير الطعم في لحم القصابة أن يحفظ طعمه  
الخصوصي فكل ما يزداد عليه من البهارات والعطريات إنما يفسد طعمه ويغير  
ما فيه من بشوي شيئاً ملائماً وإن يوكل في الحال ولا صحة لما قيل إن اللحم  
يتحسن بالرض على أنه إذا اقتضى إبقاء اللحم يوماً أو يومين فيقتضي أن ذاك  
اعداده بملح ومن ثم إذا اقتضى أن تبق ضلعاً إلى الغدا وإلى ما بعده أدهنها  
بالزيت لحفظها فقط لا لزيادة طعمها

### المثل المشوي

المثل المشوي هو القسم من لحم البقر المشتمل على السمسكة الحقيقية  
والكاذبة المنفصلتين عن بعضها البعض بسلسلة عظم فهذه الأقسام الثلاثة  
يكون منها المثل ويصير منها الرستو. خذ المثل واربطه وضعه بالبروش  
واشوه

### غيرها

الرستو والمثل المشوي أو القصص المشوي. خذ متلاً أحمر اللحم تخلل عروق  
دهنية ويغطيها الدهن وعرقه وانقعه برهة بتابلاً من زيت الزيتون والملح  
وعصير الليمون الحامض والبصل المقطع قطعاً وضع قطعة اللحم في البروش  
على نار معتدلة وحول الجمر نحو طرفي المشوي وسفه من وقت إلى وقت  
أي كل ربع ساعة بها يقطر من الزوم والدهن ودعه على البروش نحو  
ساعتين بحسب كبره وقدمه بسلسلة مصنوعة لوحدها في زوم مضاف إليها ملح  
وبهار قليل من الخل وإشالوت مفروم ناعماً وزيتها بالبطاطة الصغيرة المقشرة  
والمنظفة والمطبوخة بالمرقة والزبدة الطرية أو السمن والملح والبهار والحرقصة  
بعده في مقلاة بالسمن

### سمسكة البقر مشوية

السمسكة هي ما كانت في داخل المثل. خذ السمسكة واتزع منها الجلد

والدهن الذي فوقها فقط وشكها بشم المختبر ولذلك اداة خصوصية ودع الدهن الذي في القسم العصي الذي على الجوانب ليستقي السمسكة في شيها فتحتظ زومها وتكون قد اعددت نابلة من البهار والملح وعصير الليمون الحامض والصعتر والغار والبقدونس وبصلتين مقطعتين وكبش قرنفل وشيء من الزيت وانقع السمسكة بهذه السلسلة نحو ثمان ساعات الى العشرة ثم ضعها بالبروش وغط بورقة مدهونة بالزيت او بالدهن القسم المشكوك بالشم وضعة على نار ملاية حتى اذا نضج اللحم ارفع الورق المدهون حتى ياخذ اللحم لونا ومتى ثبت تحت الاصبع يكون قد تم نضجة ولا تقدم السمسكة وقد بولغ في شيها فيقتضي ان يكون زومها من لون وردي اذا جرحتها بالسكين ولك ان تقدم السمسكة بما تشاء من الزيتة والسلسلة

### سمسكة البقر با لفطر

خذ كيلو ٥٠٠ جرام من سمسكة البقر وعرقها وشكها بشراحي مربعة بطول ٥ مليمتر من شم المختبر الابيض الطري فاذا كانت ولو قطعة منه مشوهة فتفسد السمسكة كلها وضعها بالبروش واشوها ٤٠ دقيقة وسقها كل ١٠ دقائق مرة وصفت زومها واقشط الدهن عنه وقدمه تحت المشوي ويستعمل اعنياديا للسمكة المشوية سلسلة حريفة او ابطالية او سلسلة البنادوري وذلك في صحن لوحدها

### غيرها

عرق السمسكة واخرج جلدها وعروقها وقطعها قطعاً ترقفها قليلاً ونجعلها مدورة وذوب السمن في مقلاة والتي فيها قطع السمسكة وثبلها بالبهار والملح ولدي تقديمها حرقصها على نار قوية ومتى رايت الزوم على سطحها اقلها الى الجهة الثانية حتى اذا جستها وجمدت تحت اصبعك اخرجها من النار وضعها على هيئة اكيل في قصعة وصف السمن وضع قليلاً من الزوم كي تحل ما

جمد في قعر المقللة من زوم السمسكة واضف ملعقة من الاسبانولية وخثر  
وقدم بعصير الليمون

### غيرها

السمسكة محمرة بزومها تستحضر على ما تقدم وتختلف فقط باضافة قليل  
من مجلد العجل والزوم حتى تحل ما جمد بالمقللة

السمسكة بخمر ماذر فبدلاً من الزوم ضع قدحا من خمر ماذر وملعقة من  
الاسبانولية. السمسكة مقللة بالكاه والفطر يضاف فيها الى الاسبانولية فطراً  
وكاه محرقصة بالسمن

السمسكة محرقصة بدهن السلاطين او بدهن الانشاية يضاف فيها الى  
الاسبانولية احد الدهنين المذكورين ولا ترجع السمسكة الى النار  
السمسكة بعصير البنادورى او بالبطاطة المقلية او باللوياء البيضاء  
وبالزيت لا تستحضر على ما ذكر من الطرق مضافاً اليها زينة احدى الخضراوات  
المذكورة بحسب ذوق المدعوين او بحسب النصل الذي انت فيه وعليه  
لا حاجة لتبيان كل من هذه الضروب لوحدها اذ لا يختلف اسمها الا باختلاف  
السلسلة او الزينة التي تزين بها

### اللحم الذي ما بين الضلوع بالبطاطة

خذ من اللحوم التي بين الاضلاع وعرقها ما خراج الدهن والعروق منها  
وشمرها واجعلها بهيئة اجاصة مائلة الى الطول ثم رش عليها الملح والبهار من  
الجهتين وضعها بالزيت لتلاصق الجلد واقل ١٢ دقيقة على نار هادئة وضع  
في قصعة ايكثو من متردوتل وقدم اللحم في هذه السلسلة وزينها بالبطاطة  
المقلية او بالسلسلة الطليانية او سلسلة البنادورى او المحريقة الى غير ذلك

### بفتك بالبطاطة

البفتك يكون دائماً من السمسكة وكل بفتك من قطع لحم سواها لا يسمى

بفتك ويكون البفتك من قطعة بغلط ستيمتر ٤ مقطوعة من عرض سميسكة  
البر رقها قليلاً وقطع ما في دائرها من العروق والجلد لتكون يضاوية  
الشكل وزينها بالبهار والملح وعاملها معاملة الشكل اعلاه وجرها ٨ دقائق على  
نار هادية وضع البفتك في قصعة ومعة ٥ جراماً من سلسلة متردوتل وزينة  
البطاطة المقلية وقدمه قلنا اقل ما تقيه بالزيت تسهلاً لتصبح لانيكفا لطعمه

### البفتك على الطريقة الانكليزية

استحضاره على ما ذكر على ان هذا الشكل بدون سمن ولا سلسلة البنة

### البفتك بدهن الانشاية

لاجل بفتك عادي خذ انشاية واغلا ونشفها جيداً واسحقها على مائدة  
بقفا السكين واخط مسحوقها بنحو ٤٠ جراماً من السمن وصفها بالمتخل وضع  
دهن الانشاية في قصعة تكون قد حميتها كذلك تحمي كل قصعة تقدم فيها  
المقليات وضع البفتك على السمن وقدم

### سميسكة مقلية بالنظر

ان السميسكة المقلية تكون من قطع اللحم عينها التي يصنع منها البفتك  
حضر قطعة سميسكة على ما ذكر في فصل البفتك بالبطاطة ورش عليها الملح  
والبهار وضع في مقلاة ٢٥ جراماً من السمن والتي فيه السميسكة واقلا ٤ دقائق  
على نار قوية ثم قلبها واقلا ٤ دقائق واحذر كي لا يحترق السمن واخرج السميسكة  
وضعها في صحن ثم ضع جرامات طحين في السمن الذي بالمقلاة وحركها دقيقة  
بملعقة خشب واسكب دسيلاتراً من المرقعة وعصير النظر المستعمل وزينة  
وصف السلسلة بالمصفاة في مقلاة صغيرة وخذ النظر المحضر على ما في باب  
الزينة وسخنه بالسلسلة وضع السميسكة على القصعة وصف النظر عليها وصب  
السلسلة وقدم



## السبيسكة بالزيتون

استحضارها على ما ذكره. خذ ٢٤ زيتونة تدورها للزينة وارفع النوى منها واذبلها ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفها على خامة وضع الزيتون بالسلسلة ودعه دقيقة ٢ وصفه حول السبيسكة وقدم ولك ان تستعمل ( زوم اللحم ) لسلسلة السبيسكة المثلية بدلاً من المرقة

## اعتبارات في المحمرات

يقتضي للمحمرات ان تكون نارها قوية وان اللحم لا يطر منه زومة وياخذ بالشي لوناً اصفر جميلاً ذلك لا يمكن نواله اذا كانت النار هادية على ان كثرة النار قد تحرق السمن وتخول السلسلة طعماً رديئاً فيقتضي من ثم ان تكون النار معتدلة ما بين قوية وهادية

## مفروم السبيسكة بالسلسلة الحريفة

افرم مانبقى من السبيسكة من السفرة السابقة قطعاً بغلظ ستيتمترا وعرض ٥ في السلسلة الحريفة ولكن لاتغل فان اللحم المشوي اذا غليته نصلب واضاع طعمه اما السلسلة فتكون على معدل اللحمة فلا تذكر لها كمية خصوصية

## كبد البقر

قطع الكبد قطعاً صغيرة نولمها وبهرها وعاملها معاملة البفتك ولا تزد في شيها ثم ضعها في صحن مسخن وادهن كل قطعة منها بسلسلة متردوتل باردة

## الباب الثامن

### في العجل

العجل عند الا جانب كالضان عندنا فقد رغبوا فيه لنعمومة لحمه وسهولة هضمه فانه مغذ وموافق للصحة وخير لحم العجل ما كان ايض سميناً وكان

دهن شافاً لا مكوداً وانحر ما عول على استعماله في المطابخ المشهورة الفخذ والمثل  
والكتف والاضلاع والساعد والرقبة والصدر والعصص

### المشوي منه

خذ من المثل كيلو ٢ ومعه الكلى واقشط الدهن وعظام السلسلة  
ولها والكلى في داخلها واربطها وضعها في البروش واشو ساعة ونصف على  
نار هادية وسنها كل ربع ساعة وصف الزوم واقشط الدهن عنها ورش الملح  
وارفعها عن البروش وقدم

### المثل الفوقاني

خذ من المثل الفوقاني من الاضلاع كيلو ٢ وانشر نصفها طولاً والسلسلة  
معاً بحيث لا يبقى من عظم كل ضلع الا ستيتره ولها واربطها وضعها بالبروش  
واشوها ساعة ونصف على نار هادية ثم رش عليها الملح ٥ دقائق قبل تقديمها  
وصنها واقشط الدهن عن الزوم على ما ذكر

### اللحم ما بين الذنب والكل

خذ من اللحم الذي بين الذنب والكل كيلو ٢ وانسل منها العظام كلها  
واربطها بحيث ترد لهذه القطعة هيئتها الاولى وحضرها كما حضرت المثل  
والاضلاع

### العجل بالبلانكت

يصنع من صدر العجل . خذ من الصدر كيلو ١ وجرام ٥٠٠ وقطعها  
قطعا مربعا بغلظ ٦ ستيتر وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واضف اليها من  
الملح قبضة ٢ والبهار ٢ واغل واقشط الزفرة عنها وضع ٢٠٠ جرام من البصل  
ومن القرنفل كبش ٢ وباقة مزينة ١ واطح ساعة ١ على نار هادية حتى اذا  
نضج نضجا كافيا صفه بمصفاة كبيرة ونظف القطع جيدا وضعها في طنجرة واصنع في

طنجرة ثانية روية بنحو ٢٠ جراماً من الشمن و ٤٠ طحين وحركها ٥ دقائق على النار ثم اخرجها من النار واخرج المرقعة كلها وانت تحرك بالمعلقة وخثرها ٢٠ دقيقة وانت تواصل التحريك . وعقدها بصفارات بيض ٢ وصف بالمصفاة في الطنجرة التي فيها قطع اللحم واغلِ دقيقة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وامزج وقدم

وتصنع بلانكت العجل بحطام مشوي العجل اذ تقطع الحطام قطعاً وتخرج منها الاقسام الملونة في سلسة بوليت بحيث لا يبق اللحم لئلا يتصلب وعند التقديم اضف اليه نصف ملعقة بقدونس

غبرها

اصنع سلسة بلانكت وضع فيها قطعاً من حطام العجل المشوية وعرق القطع اولاً بتزع الجلد الملون منها وقطعها قطعاً رقيقة متظمة الهيئة مدورة كانت او بضاوية الشكل وسخنها بسلسة بلانكت واضف اليها زيت من الفطر او الكماية

### لحم العجل على الطريقة البرجوازية

خذ قطعة من فخذ العجل او من اللحم الذي بين الذنب والكلى وزنها كيلو او ٥٠٠ جرام وشكها بشراحي شحم خنزير كبير على ما ذكر في باب لحم البقر على المودة واربطها وضعها في مقلاة وغمرها بليتري مرقعة واضف الى رجل العجل جلدة الشحم على ما ذكر في لحم البقر على المودة واغلِ واقشط الزفرة في اول الغليان ٤٠٠ جرام جزر و ٢٠٠ بصل و ٢ كبوش قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ٢ بهار ٢ وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها بالغطا واطبخ على نار هادية ٢ ساعات وقبل ٢٠ دقيقة من اخراجها من النار غطها بغطا من حديد عليه النار كي تحمر اللحم وسفها سناً بالزوم حتى اذا نضج اللحم ورايت تخفيقة انخزه بالابرة وصفة على قصعة وصف الزوم بالمصفاة واقشط

الدهن وخثر نصف تخثير واضف ملعقة صغيرة من مذوب السكر للتلوين واقطع  
الجزر قطعاً متساوية وانزع الخيط من اللحم وضعه في قصعة وقدمه وزينة  
بقطع الجزر ويخو. ١ بصلات مجعدة وصب الزوم على اللحم واحفظ ما تبقى  
فيوكل في الغد

### غيرها

خذ قسماً اما من الكلى او من الفخذ واقليه بالسمن حتي يتحمر ثم اضف  
اليه قدح ماء وباقه مزينة وثلاث بصلات وبهار وملح والطبخه على نار هادية  
نحو ثلاث ساعات في طنجرة وعلى الغطاء قليل من النار ولك ان تضيف الي ذلك  
شيتاً من الجزر او البطاطة الناضجة بعض النضج واقشط الدهن وقدم

### على الطريقة البرجوازية بارداً

يقدم لحم العجل على هذه الطريقة بارداً بالزوم المجهد فيحضر هذا اللحم منذ  
المساء على ما ذكرنا وبوضع في صحن ويقلب في الغد في قصعة لدى التقديم  
تنبيه ان هذا الشكل من لحم العجل من الاشكال المهمة الفاخرة ومن ثم  
يقتضي له مزيد الاعتناء وخير طريقة هو ان يطبخ على نار هادية وبغلي شيتاً فشيئاً  
وصلاح زوم من جوهره بحيث يكون الزوم مخثراً على ما ذكر

### مثل العجل مكبوساً

خذ مثل العجل وانسل منه العظم واربطه وضعه في طنجرة وسعة من السمن  
٢. جراماً وقله بحيث يحمر اللحم من كل جهاته وصب عليه من المرقعة ٨  
دسيلترات واضف من البصل ١٠٠ جرام والجزر ١٠٠ وكبوش قرنفل ٢ وباقه  
مزينة او ملح قبصة ٢ وبهار ١ واطبخ دائماً على نار هادية نحو ساعتين وغط  
الطنجرة ولكن دع لها منفذاً نحو قيراطين واخرج اللحم وضعها على قصعة  
وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن وخثر نصف تخثير وفك الخيطان  
وضع على قصعة وقدم بعد ان تكون سقيت بالزوم ويقدم هذا المثل المحمر



بالحميض والهندبا والاسبانخ

### لحمة محمرة

تصنع اللحمة المحمرة اعياديا من جوزة فخذ العجل . فخذ كيلو او ٥٠٠ جرام من اللحم وتزرع منه العظام وشكة بشحم المختزير وضعة في طنجرة ومعه من المرققة دسليتران وضعا على النار ولا تزال تغلي حتى تختثر المرققة واحذر من ان يلصق اللحم في قعر الطنجرة ومتى اخذ زوم العجل صبغة مصفرة واتخذ قولما وصار غمرها اصف اليوز دسليترات من المرققة واطبخ ساعة برفق الى ان تختثر المرققة والطنجرة مغطاة بخو ثلاثة ارباعها حتى اذا انتهى الغليان ارفع الغطاء وضع مكانه غطاء من صفيحة حديد عليها طبقة من النار

وسق لحم العجل في كل اربع دقائق حتى يتخذ لوناً مصبراً لامعاً ناك طريقة يقصد بها التجديد وضع اللحم على قصعة وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن وسق قطعة العجل . ويقدم ايضاً بالحميض وتوضع الحميضه اولا على قصعة وتوضع قطعة اللحم عليها ونسقى بزومها كذلك بالهندبا والاسبانخ

### غيرها

خذ جوزة فخذ العجل وعرقها مان تزرع منها الجلود والالباف وشك سطحها بشحم المختزير وضع في قعر طنجرة جزر وبصل وسق بقليل من الزوم او المرققة واطبخ برفق على نارين وسق بمرقته من وقت الى آخر واحذر من ان يزداد في تحميره فانما يرغب في هذا اللحم نعومته ولك ان تقدمه بمرقته بعد ان تقشط عنها الزفرة وتختثرها او بعصير الحميض او الهندبا او الاسبانخ او البنادورى او البزيلا او الخيار او الزوم او السلسة الستاية لم . ولك ان تراعي في السلسات والزينة الذوق والفصل

### كستلاتة العجل مشوية وملتونة بمسحوق الخبز

خذ كستلاتة من ٢٠٠ جرام وعرقها اي دقها حتى ينكسر اللحم ولا يتفتخ على

النار واترع عظم السلسلة والعرق الذي حول الجوزة والجلد الذي يغطي لحم  
القصة ولاجل ان تشوي الكستلاتة رش عليها الملح والبهار من الجهتين  
وادهنها بالزيت خفيفاً على ما ذكر في باب التحبير وحررها ٨ دقائق ولاجل  
ان تلتها بمسحوق الطحين اغمسها اولاً بالسمن المذوب ثم غطها بمسحوق الطحين  
وحررها على نار هادية ١٠ دقائق وضع تحتها من الزوم المحضر

### كستلاتة مقلية

بعد تعريق الكستلاتة تبلها واغمسها بالسمن واقلمها بمسحوق لب الخبز  
والمحشائش الناعمة وحررها على نار هادية وقدمها وتحتها زوم او سلسة الزيتون

### كستلاتة العجل بالسلسلة الحريفة

حضر كستلاتة العجل على ما ذكر سواها كانت ملنونة بمسحوق الخبز او  
محبرة وضع تحتها السلسلة الحريفة

### كستلاتة بسلسلة متردوتل

حضر الكستلاتة على ما ذكر وقدمها وتحتها سلسة متردوتل

### كستلاتة بسلسلة البنادورى

حضر الكستلاتة على ما ذكر وضع من سلسة البنادورى دسيلاترا واحداً  
لكل كستلاتة

### كستلاتة على الطريقة الميلاية

عرق الكستلاتة وتبلها واقلمها بالسمن حتى تحمر من الجهتين واضف اليها  
قليلاً من الزوم المخثر ومن عصير البنادورى فانة يحسنها لونا وطعماً وقدمها  
والمعكرونة تحتها

كذلك الكستلاتة بالطليانية حضرها على ما ذكر وقدمها وتحتها السلسلة  
الطليانية وبالاختصار فلك ان تقدم الكستلاتة المحمرة بما تراه من الزينة

### كستلاتة على الطريقة الانكليزية

• خذ من هبر العجل وقطعة ورقنة كالكستلاتة وقطع على عددها وعلى هيشها شراحي شحم خترير وذوب سمنًا في طنجرة وضع فيها قطع اللحم والشحم ومتى احمرت من جهة اقلها على الجهة الثانية حتى اذا فضجت اخرجها من النار وصف قطع اللحم والشحم اكليلاً اي بجانب كل قطعة لحم قطعة شحم وضع في الزوم ملعقة صغيرة من الطحين وحلة جيّداً وسقو بقليل من الماء ولا تغل هذه السلسلة بل صبها تحت الكستلاتة . واذا كان الشحم كثير الملح اسلقه اولاً نصف سلقه بالماء ثم استعمله على ما تقدم

### كستلاتة مقلية بالفطر

خذ الكستلاتة على ما في باب كستلاتة العجل المقلية والمثلثة بمسحوق الخنز وشيئاً من الفطر وحضرة على ما ذكر في فصل البطر من باب الزينة ورش على الكستلاتة الملح والبهار واقلها في ٥ اجراماً من السمن ٣٠ دقيقة واقلها بعد ٦ دقائق كي تحمر من الجهتين واخرجها وضعها على قصعة في صحن وضع في قصعة اخرى توضع على النار ٨ جرامات من الطحين لاجل الرونة واضف دسيلاترين من المرقعة وزوم الفطر الذي تستعمله للزينة وايطبخ ٥ دقائق وانت تحرك بالملعقة وصف السلسلة بالمصفاة في طنجرة وصحن البطر بهذه السلسلة نحو ٤ دقائق وضع الكستلاتة على القصعة وصف الفطر فوقها وقدمها

### كستلاتة بالحجزر

خذ كستلاتة . . ٥ جرام وارفع عظم السلسلة فقط واقلها في مقلاة ٥ دقائق من الجهتين وصب ٤ دسيلاترات مرقعة واضبخ حتى اذا اخذت في الغليان اخرجها من النار وصف الزوم بالمصفاة ونظف الكستلاتة جيّداً بحيث لا يتبقى فيها شيء من العظام وضعها في صحن واغسل المقلاة ورجع الكستلاتة

اليها ومعا ٢. قطعة الجزر واضف من البصل ١٠٠ جرام والقرنفل كبشاً ١ والمخ  
قبصة ٢ والبهار ٢ والزوم الذي صفينة ومعة من الماء ٢ دسلترات ورجع على  
النار وغط واطبخه برفق ساعة ٨ وثقق نضج الجزر وينتضي ان ينضج اللحم ايضاً  
في الوقت عينه وضع الكستلانة على القصعة وصف الجزر حولها وصف الزوم  
واقشط الدهن وصه على الكستلانة وحدة دون البصل وقدم

### الكستلانة ملفوفة بالورق

خذ كستلانة من ٢٥٠ جرام وارفع منها عظم السلسلة ورقفها ورش عليها  
الملح والبهار وضع ٥ جراماً من السمن في مقلاة واقفها ١٢ دقيقة واقفها بعد ٦  
دقائق كي تحمر من الجهتين ومنى احمرت اخرجها وضعها في صحن  
وضع في المقلاة ١٠٠ جرام من الطحين وحركها على النار دقيقة ٢ بملعقة خشب  
واضف دسلتر ٢ من المرقعة واطبخ ثم صف السلسلة في قصعة بالمصفاة ونظف  
المقلاة ورجع السلسلة اليها وخترها حتى تصفي نصفها واضف ثلاث ملاعق من  
الحشائش الماعمة لاجل الزينة وختره دقائق واخرجها من النار وخذ طليحة  
ورق ابيض واقطعها بهيئة قلب كي تدخل الكستلانة بين الورقتين والطحينة  
التي قطعت منها يقتضي ان تزيد على الكستلانة ٨ دسلترات وادهنها بالزيت  
وضع في داخلها شرحية من الشحم مقطعة على شكل جوزة الكستلانة. وضع على  
الشحم ملعقة سلسة ثم الكستلانة ثم ملعقة اخرى من السلسلة ثم شرحية شحم اخرى  
نظاظ الاولى

واطبق الورقة لتكون ثوباً تحبس فيه الكستلانة كي تنطبخ بالشحم والسلسلة  
واختبها بما زاد من اطراف الورقة طيات منحرفة كانتك تسد اناة وقبل التقديم  
بربع ساعة ضع الكستلانة على المصع وهي مكفنة بالورق على ما ذكر ومحبوسة  
جيداً كي لا تخرج السلسلة واطبخها على نار هادية ٨ دقائق من الجهة الواحدة  
و ٧ من الثانية وقدم



## كستلاته ملفوفة بالورق

حضرها كتخضير الكستلاته بالحشائش الناعمة ولا فرق بينها إلا بإضافة قليل من مبروش شحم الخنزير أو مفرومة ناعماً وإت ثلث بورقة مدهونة بالزيت وتحمير على نار هادية

## كستلاته بالحشائش الناعمة

خذ الكستلاته وعرقها وتبلها وضعها في طنجرة ومعهما السمن وحمرها حتى اذا نضجت من جهة اقلبها الى الجهة الثانية واضف اليها بعض حشائش ناعمة مفرومة وفطراً وتم طبخها وضعها في قصعة ورش على الحشائش الناعمة عصير ليمون الحامض وملعقة زوم او مرقة

## شراحي العجل بالحشائش الناعمة

خذ قطعة من فخذ العجل وزنها كيلو وانزع منها العظام والدهن والعروق والجلدة وقطعها شراحي ورقق كل شرحية منها وادهن المقلاة بطبقة من السمن ترش عليها من الملح قصعة ١ والبهار ٢ وصفت الشراحي في المقلاة بجانب بعضها البعض ورش عليها الملح والبهار ايضاً بالقدر المذكور واقلمها على نار قوية من كل جهة ٤ دقائق واخرج اللحم وضعها في صحن وضع ١ جرامات من الطحين بالمقلاة وحركها دقيقة على النار بملعقة خشب واضف ٢ دسيلات من المرقه واقلمها ٥ دقائق واذا كانت الشراحي قد صفت شيئاً من زومها في الصحن فصب هذا الزوم في السلسلة وضع اللحم في القصعة وضع السلسلة على النار حتى اذا غلت اضف ٣ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالملعقة كي تمتزج السلسلة بالسمن جيداً وصب السلسلة على الشراحي وذق القابلة وتحقق وقدم

## قصص العجل على الطريقة البروفنسالية

خذ كيلو من صدر العجل وقطعة قطعاً مربعة بغلظ ٥ ستمترات وقطع

٢٠٠ جرام من البصل على ما ذكر في باب شوربا البصل وخذ نصف ورقة  
 غار مفروم وكذلك من الصعتر المفروم و٤ جرامات من الثوم المفروم . وضع  
 في طنجرة ٢٠٠ جرام من الزيت واذف اللحم والبصل والغار والصعتر والثوم  
 وقبضة ٢ من الملح و٤ من البهار وضعها على النار وغطها بغطا من صفيحة حديد  
 فوقها نار واطبخ نحو ساعة ٢ وحركها كل ٥ دقائق مرة بمعلقة خشب واذف  
 دسليترين من المرقعة وملعقة بقدونس مفروم خاشكا واطبخ ٥ دقائق وصفها في  
 قصعة وصب السلسة على اللحم وقدم واعلم ان السلسة البروفنسا لية لا يقشطون  
 الدهن عنها وقد ذكرنا الثوم لانه من خواص هذه السلسة وقد يمكن تركه  
 ان لم يرق للمدعوين

### القصص بالبوليت

اغسل قصص صدر العجل وقطعة شراحي بغلظ اصبع وانقعها بالماء الفاتر  
 ساعة ثم ذبلها بالماء الغالي ثم ضعها في طنجرة ومعها بصلة مشكوك بها كبشاقرتل  
 وباقة مزينة وقليل من اللحم وغرها بالماء واطبخها ساعة ونصف واقشط  
 الزفرة عنها وصب زومها بالمصفاة واخرج القصص من الطنجرة وضع فيها  
 اللبن وملعقة ظمين حتى اذا حي الطحين سقو بزوم الطنجرة وحلة بحيث لا يجبل  
 فانه اذا جبل يقتضي اذ ذاك ان يصفى بالمصفاة ورجع القصص الى الطنجرة  
 ودعه يغلي ربع ساعة ثم عقده بنحو اربعة صفارات يبض

### القصص ملتوتة مقلية

اذا تبقى عندك شي من حطام القصص بالبوليت لتها بمسحوق الخبز  
 وانغمسها بالليض المخفوق ولتها ثانية واقلمها بقلية لا تكون حامية كثيرا وقدمها  
 على خامة مكللة بباقه بقدونس مقلية

### القصص بالكاري

حضر القصص كتخضيره بالبوليت على انه بدلا من ان تستعمل عقيدة

البیض حل فی قلیل من الماء بنحو ملعقة صفیئة من مسحوق کاري واضعة الی القصص  
و يستعمل بدلاً من هذا المسحوق شيء من مسحوق الفلفل الاحمر المخلوط  
بالزعفران واصنع السلسلة رفيقة حتی تبلل الارز الذي يقدم مع هذا الکاري  
وتكون قد حضرتة علی ما یاتی وهو خذا الارز وتقه جيداً واغسله ازو اما عديده  
وضعة فی طنجرة وغمره بالماء وقوة النار واخرجه وضعة علی الثرث وتحمه  
الرماد الساخن كي یطبخ مکثاً ساعتین حتی اذا نضج تحبة یفصل بسهولة من  
الطنجرة ويكون هیئة رغیف فابقه علی هیئته کاملاً

### القصص بالماریناد

حضر القصص كتحضیره بالبولیت والفرق بينهما انه بدلاً من ان تضع  
روبة الطبخة ربع ساعة فی ماریناد مطبوخة وصفة وضعة فی عجينة للتلي واقلاه  
فی قلیة غیر حامیة کثیراً . وقدمه وفوقه قلیل من البقدونس المتلي . ولك ان  
تحضر هذا القصص بجميع اشكال السلسات وانواع الزینات وبعد ان تقلبها  
تكون قطعها كما قطعت القصص بالبولیت صفها فی طنجرة تضع فی قعرها  
شراحي شحم الخنزیر وصف فوقها القصص وغطه بقطع البزر والبصل مضیناً  
ورقة غار وصعتر بعروقه وبقدونس وسق بقلیل من الزوم او المرقة واغلر  
علی نار هادیه نحو ثلاث ساعات واذا سلکت هذا المسلك فی تحضير القصص  
تصنع ایضاً القصص بالشرتریز فصفه کالحجل بالملفوف بابدال الحجل بقصص  
البقر والخس المتلي بدلاً من الملفوف . وبالهلینون تقدم بزينة من الهلینون فی  
وسطه . وبالبزیزلا تقدم بالبزیزلا وشحم الخنزیر كذلك علی الطريقة البستانیة  
ای ببستانیة خضرة مختلفة . كذلك بسلسلة البنادوری وعصیر الحميض . وبالنظر  
ای یخنا الفطر . وبالهندیا ای بطبقة من الهندیا . وبالسویزای بسلسلة السونز  
وبالجملة سم هذا الشكل باسم کل سلسلة او زينة تزین بها

## لوزة العجل

لوزة العجل بالزوم المحضرا والهندبا او الحميض او الاسباخ او سلسة  
البنادوري . خذ لوزتين من زور العجل سميتين غير مشقتين وشق القصة  
ولا تفصلها من اللوزة وانقع اللوزات بالماء البارد ٤ ساعات وذبلها في طنجرة  
بالماء الغالي وضعها على النار وحم حتى تمكن اللوزات وتفتح وتخذ هيئة مركبة  
هوائية ولا تكن اللوزات صلبة كثيرا ذلك يمنع تشكيكها وضعها في صحن  
ماء بارد ودعها تبرد تماما وصفها واكسها بين صفحين وفوقها ما ثقله كيلو ٢  
وشكها على ما ذكر في باب السميسكة المشوية

وضع اللوزات في مقلاة صغيرة فيها دسيلتران من المرقة الملونة بنحو  
نصف ملعقة من السكر المذوب ورش عليها قبصة ملح وضعها على النار وخثر  
المرقة كي تصير زوماً ذا قوام غروي واخرجها من النار وسقها بدسيلترين من  
المرقة وارفع القصة كلها بالسكين ورجع اللوزات الى المقلاة وغطها بغطاء حديد  
فوقه ناراً لطيفة على نار هادئة وسق بالزوم الى ان يجهد ومتى اشقرت فقد نضجت  
فاقشط الدهن وصب اللوزات في القصعة وسق بالزوم وقدم . واذا لم يكن  
الزوم خائراً اصف دسيلتراً من المرقة واغل دقيقة ٢ واقشط الدهن ويقتضي  
ان يكون الزوم قد بلغ مبلغه . وقس عليه اللوزات بالهندبا والحميض والاسباخ  
وسلسة البنادوري ويزن بنصف كمية من الحميض والهندبا والاسباخ وسلسة  
البنادوري

## اللوزات مشكوكة

انقع اللوزات بالماء الفاتر ساعة واذا امكن الليل كله ثم ذبلها بالماء الغالي  
حتى تشتد وتدخل آلة شك الشم فيها ولا تتزق وبردها بالماء البارد  
وصفها واكسها قليلاً لتأخذ هيئة مفلطحة وعرقها وشكها بالشم الناعم . وضع  
في قعر الطنجرة شراحي شم تضع عليها اللوزات واطبخ نصف ساعة على نارين



وحمرها وقدمها وتحتها طبقة الزينة او السلسلة التي تراها

### لوزات العجل على الطريقة الانكليزية

بعد ان تنقع اللوزات وتذبلها لها في صفاري بفس تكون قد خففتها بقليل من السمن المذوب ثم لها بمحمق المخبز واشوها بالدروش وقدمها وقليلاً من الزوم تحتها

### اللوزات بالعلب

خذ الورق واصنع منه علماً صغيرة تدهنها خارجاً بالزيت وخذ المحشوة وضع منها في كل من هذه العلب ثم اللوزات وغطها ايضاً بالمحشوة وقليل من مبروش المخبز واشوها ربع ساعة على المصبع

### اللوزات مشكلة الصنف

صنف لوزة على الانكليزية واخرى مشكوكه وذلك على التابع وقدمها وسلسلة البنادوري تحتها

### اللوزات بالامانية

انقع اللوزات وذبلها واسلقها واقطعها بالسمن او بالطحينة بين شرحتين من الشحم او بالمرقة البيضاء وضعها في سلسلة المانية مع زينة من العطر

### اللوزات بالاسبانيولية

هي كالامانية استحضاراً وقدمها بسلسلة اسبانيولية

### اللوزات بالبوليت

استحضارها على ما ذكر وقدمها بسلسلة بوليت . فقد انضح مما ذكر انه يمكن تشكيل السلسات لهذا الشكل الى ما لا نهاية له

### راس العجل

خذ راس عجل يكفي المدعوين ويكون سمياً وايض وانزع منه العظام

كلها واقسمه شطرين سهيلاً لتذيله واخرج منه اللسان والنخاع وضع اللسان في صحن وانقع النخاع بالماء البارد لينظف وقطع كلاً من شطري الراس ثلاث قطع وتكون قطعة الاذن مربعة سهيلاً لنصف القطع فيما بعد وذبل بالماء الغالي . ٢٠ دقيقة وصف ثم برد بالماء البارد واصنع روبة على ما ياتي وهي ان تفرم ايكثو ٢ من دهن البقر او شحم فرماً ناعماً في طنجرة كبيرة وتذوب حتى اذا صفت وراقت اضف اليه من الطحين ايكثو ٢ والماء ٦ لترات والبصل ١٠٠ جرام باقة مزينة ٢ راس ثوم ٢ كبوش قرنفل ومن الخل نصف ليتر والملح ٤٠ جراماً وبهار ٢ وحرك بملعقة خشب حتى اذا اخذ بالغلbian ضع الراس بالطنجرة واضف اليه اللسان والطبخة ساعين ونصف على حافة الموقد وتكون قد غطيت الراس الذي بالطنجرة غطاء تاماً بطبخية ورق سميكه والا فيسود منه ما لا يغطيه الماء وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها حتى اذا انضج الراس وذلك ينضج ما اذا لان الجلد تحت الاصبع اخرج الجلد البياض من اللسان وشقة طولاً شطرين دون ان تفصلها تماماً وادى التقديم اطو خامة وغط بها قعر قصعة بيضاوية الشكل وضع في طرفها القطع التي بها الاذان وسائر القطع على جوانبها واللسان الذي تسطه يكون بين الاذنين والنخاع فوق اللسان وصف باقات بقدونس في خلوا الاربع الزوايا وباقتين من كل ناحية من النخاع ويوكل راس العجل على هذه الطريقة الطبيعية بالزيت والخل وبقدم القدونس والبصل المفرومان والمغسولان والقبار في صحن لوحده

### غيرها

خذ راس العجل ابيض جداً ونظفه وانزع منه العظام وانقعه بالماء ليلاً كاملاً ثم نشفه وحكه بعصير الليمون ولفه بخامة وضع في طنجرة حفنة من الطحين وقطعا من الشحم وملحاً وجزرتين وبصلتين مشكوك بهما كبشان من القرنفل وحل ذلك كله بكمية كافية من الماء بحيث يغطي الراس والطبخة على الاقل ثلاث ساعات حتى اذا انضج صفة وضعة في قصعة وافتح البججة كي تخرج

العظام التي تغطي النخاع ودع النخاع مكشوقاً وانشر اللسان وشنة طويلاً  
وضعة على فم ورش عليه حنة من البندونس وقدمه في صحن السلسلة  
هذه التالبة لونها داوي اشارة لوت وبقدونس مفروم و بهار وملح وزيت وخل

### تحضير النخاع

اترع عن النخاع المجلدة الحمراء التي عليه ولكن احذر من ان ينكسر وانقعه  
ايضاً ساعة حتى اذا نظف وابيض ضعه في طنجرة في لتر ونصف من الماء و ١٥  
جراماً من الملح ونصف دسيلتر من الخل واغله حتى اذا مضى نصف ساعة  
يكون النخاع قد نضج

### راس العجل بسلسلة بوفروم

حضر راس العجل على ما تقدم ولاجل ان تصنع السلسلة بوفروم نضع في  
طنجرة ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول ونصف دسيلتر من الخل  
وخثره تمثيراً تاماً وصف بالمصفاة نصف لتر من مرقة مطبوخ راس العجل  
على الاشالوت واغله ٥ دقائق واضف ملعقة بقدونس مفروم وذق التالبة  
وقدم السلسلة بصحن خصوصي لها

### الراس بالبوليت

ذبل نصف راس عجل ثم قطعة قطعاً مرعة واطبخه على ما تقدم اننا حتى اذا  
نضج صفه وخذ من السلسلة لابلوليت ٦ دسيلات واضف اليها ملعقة طرخون  
مفروم وضع قطع الراس في السلسلة وضع الكل في قصعة وقدمه

### غيرها

منى طبخ راس العجل على ما تقدم قبلاً قطعة قطعاً مرعة تضعها في سلسلة  
لابوليت ومعها عصير ليمونة حامضة . ولك ان تحضر راس العجل المدحوخ  
على ما تقدم اشكالاً شتى تختلف اسماً باختلاف السلسلة التي تقدم بها

## راس عجل متفوع بالماريناد

قطع نصف راس عجل قطعاً مربعة بعد ان تكون ذبيلة وطبخته على ما ذكر انفا وانقعه ساعة بنحو ١٠ جرامات ملح و ٥ بهار وملعقة زيت وملعقة خل وامزج جيداً حتى تثبل كلاً من القطع المذكورة وقبل ان تقدها بنحو ٥ دقيقة صنت قطع الراس من هذا النوع (ماريناد) وحضرت ٦ دسيلاترات روبة من عجينة الفلي وخذ كيلو ٥٠٠ جرام من الدهن وحجم الفلية واغمس كل قطعة في الروبة المذكورة وضعها في الفلية الحامية وحرك القطع تحريكاً خفيفاً في الفلية حتى تحمر ونشفها على منامة ورش عليها الملح واطوي خامة في قصعة وضع فوقها القطع وتقدم سلسلة البنادوري لوحدها وفوقه بقدونس مقلي

تنبيه من خاصة التالبة المسماة ماريناد وسلسلة لا بوليت تحسين حطام راس العجل لاجل الفطور في اليوم الثاني ومن ثم لاجل الانتفاع بالحطام المذكورة قطعة قطعاً وانقعه بنحو ست ساعات بالماريناد اي بالزيت والخل والبهار والملح وقطع البصل ثم صفة وضعه في مقلاة ولا تكن الفلية حامية

## لسان العجل

خذ لسان عجل وعرقه وذبله واطبخه على ما ذكر في باب لسان البقر ويقدم لسان العجل بالسلسات الحريفة او البنادوري والطيانية ولكل لسان ٤ دسيلاترات

فانما لسان العجل يحضر كل لسان البقر

## (حمر) اورثة العجل

خذ كيلو ١ من رثة العجل الطرية غير المعصونة وشيثاً من الفطر المحضر على ما في باب الزينة وحضر ٢٥٠ جراماً من شحم الخنزير وانزع منه جلده وبلها في قصعة وحر قص الشحم في طنجرة ومعها ٦٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر ضعه في صحن وقطع الخمرء قطعاً مربعة وقلها بالطنجرة حتى تسمر ولا تدعها



تحترق ورش ٤٥ جراماً من الطحين وحركها على النار ٢ دقائق ثم اصف اليها  
من المرقعة ٤ دسيلاترات والخمر الابيض ٢ والماء ٤ وزوم الفطر واطبخ وحرك  
حتى اذا غلت ضع من الملح قبضة ٢ والبهار ٢ باقة مزينة . البصل اقرنفل كبش  
٢ وصف الشحم الذي وضعت جانبا وغط الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تغلي  
ساعة ونصف غليانا بطيئا

وخذ ٢ بصلة وقلها في قدر واطبخ نصف ساعة وضع الفطر واطبخ ايضا  
٥ دقائق واخرج الباقية والبصلة المشكوك فيها كبش القرنفل وذق النابلة  
فيقتضي ان تكون ذكية وحف اللحم واصف الزينة والسلسلة

### هشة العجل (غلاف الامعاء)

خذ كيلو ١ من هشة العجل ايضا المغسولة جيدا والمتقوعة وذبلها بالماء  
الغالي ثم بردها بالماء البارد وضعها في طنجرة كبيرة ومعها من الماء ٥ لترات  
وباقية كبيرة من ٢٠ جرام بقندونس و ٥ صغتر و ٥ غار و ٢٠٠ جرام بصل و ٢  
كبش قرنفل ورأس ثوم و ٤٠ جرام ملح و ١٥ جرام حب البهار واغل واقشط  
الزفرة واطبخ بطيئا ساعتين على حافة الموقد ولدى التقديم صف هشة  
على القصعة وقدم القبار والبصل والبقندونس المتروم على ما ذكر في باب  
راس العجل

### غيرها

غسل الهشة وذبلها بالماء الغالي . ١٠ دقائق ثم بردها بالماء البارد ثم اطبخها  
ساعتين في روبة او ضع في طنجرة ملعقة طحين ونصف قدح خل وملح  
وبصلتين مشكوك باحداها كبشان من القرنفل وباقية مزينة وقدمها ساخنة  
جدا اما بالخل او بالقلية او بسلمة بلانكت وتحضر الهشة ايضا كهرسة  
الدجاج مع عصير الليمون الحامض

### مقادم (قوائم) العجل في لابلوليت

خذ ارجل عجل يضاء جداً وارفع منها العظم الكبير الذي في وسطها  
وذبلها بالماء الغالي واسلقها نظير رأس العجل حتى اذا نضجت اخرج العظام  
الصغيرة بكل اعتنا واكبسها بين صفتين فوقها ما ثقله كيلو ١ فمتى بردت  
اقطع كل رجل ٨ قطع متساوية الحجم وخذ ٦ دسلترات من سلسة لابلوليت  
وضع القطع بالسلسة واغلها حتى اذا اخذت بالغلي اخرجها وقدمها

#### غيرها

ان تحضير ارجل العجل كتحضير رأسه ولكن اذا شئت استعمال مرقتها  
كمزقة لحم مجلدة فاطبخها بالماء فقط وقليل من الملح وبصلة وجزرة مقطعة  
واخرج اولاً العظم الكبير وشق الرجل شطرين واغمرها بالماء حتى تغطيها  
وسقها حتى تكون المرقة هلامية بزيادة وتقدم بسلسة لابلوليت او بالماريناد او  
بالاشالوت والبقدونس المفرومين والبهار والملح والزيت والخل فقط

### مقادم العجل مقلية

حضّر المقادم على ما ذكر واقلمها على ما يقلى رأس العجل بالماريناد وقدم  
بالبقدونس المقلي والسلسة البهارية لوحدها

#### غيرها

متى نضجت المقادم قطعها قطعتين وانقعها بتابلّة الماريناد ساعة ٢ ثم اغمسها  
بروية القلي واقلمها بقلية حامية حتى تحمر جيداً وتقدم على خامّة والبقدونس  
المقلي فوقها. ولك ان تترك نصف المقادم تاماً وان تلتئ بمسحوق الخبز وحمورها  
على نار هادئة. وضعها في قصعة والسلسة التانارية لوحدها

### نخاع العجل بالخمر

يحضر نخاع العجل على ما ذكر في باب رأس العجل بدون سلسة فلا بد

من تقع النخاع بعد طبخه ليذهب منه طعم الخل على ان ذلك لا يجعل له في النخاع  
المحضر بالسمن والخل وانقعه بالماء الغالي الخفيف الملح وخذ بصلة صغيرة وذبلها  
ونظفها واقلمها في ٥ اجراما من السمن فاذا احمرت ضع ٥ اجراما من الطحين  
وحركه ٢ دقائق واضف دسلترين من المرقعة ودسلترا من الخبز الاحمر  
واطبخ البصل على نار هادية وضع ملحا قصة وبهارا ١ واضف شيئا من الفطر  
المنقى والمغسول وقطعة قطعاً واطبخ ٨ دقائق وصف النخاع وضعه في القصعة  
وصف حولة الفطر والبصل وصب السلسلة وقدم

### غيرها

نق النخاع وابزع منه الاوعية الدموية وكنل الدم ثم انقعه بالماء العاتر  
ثم اطبخه بالماء والملح والبهار والخل والبصل والفار والبقدونس نصف ساعة  
ثم صفه وضعه في قصعة ومعه تابلية الملح والبهار

### النخاع بالسمن

حضّر النخاع على ما ذكر وخذ من السمن دسلترين وصف الدماغ  
وضعه في قصعة وصب السلسلة واضف باقي بقدونس مقلي

### غيرها

خذ السمن وحمره حتى يسهر وضع فيه عروق البقدونس وصب الجميع  
على النخاع ورش عليه قليلاً من الخل . يقدم نخاع العجل ايضاً بسلسلة البنادوري  
والبصل الابيض والسلسلة الخلية وهي من الخل والزيت والبقدونس والسيول  
وبسلسلة لابوليت بان تضع النخاع بهذه السلسلة ومعه زيتة الفطر . وسلسلة  
مردوتل والماتلوت والحريفة بان تقدم النخاع باحدى السلسات المذكورة  
وبسلسلة الماريناد بان تقطع النخاع نحو ست قطع وتبله بالبهار والملح والخل  
وتصفيه وتلته بروبة القلي وتقليه في قلية غير حامية وفوقه باقة بقدونس مقليه

## كلّي العجل في متردوتل

خذ كلية وشقها شطرين متساويين ورققها قليلاً وتبلها بالملح والبهار ولت  
القطع باليمن ثم بمحوق الخبز واشوها على المصبع ٤ دقائق من كل جهة  
وأخرجها واضع ٥ جراماً من سلسة متردوتل وضع هذه السلسلة في قعر  
القصة والكلّي فوقها وقدم

## الكلّي محرقصة

حضرها على ما تحضر كلّي البقر وقدمها بالسلسلة نفسها وما قلناه هنا لك  
صنعة هنا

## كبد العجل على الطريقة البرجوازية

خذ كيلو من كبد العجل وتكون ذات لون اشقر على ما امكن وشكها  
بشراحي شحم الخنزير المتبل بالبهار والملح واحذر ان تظهر شراحي الشحم خارجاً  
على سطح الكبد وقل الكبد بايكتو من اليمن في طنجرة وحركها مراراً لتأخذ  
لوناً واحداً حتى اذا انقلت جيداً أخرجها من الطنجرة واضف على اليمن  
٢٠ جراماً من الطحين وامزج بالمعلقة والطنجرة على النار ٤ دقائق واضف من الماء  
نصف ليتر والخمر الايض نصف ليتر وباقة بقدونس متلة وبصلة معها كبشان  
من القرنفل وملح قبصة ٢ وبهار ٢ واغل وحرك ورجع الكبد الى الطنجرة واضف  
٢ قطعة من الجزر وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تطبخ على نار  
هادية وبعد طبخ ساعتين اضف ١ بصلات منقاة ومقلية ودعها تنطبخ ايضاً ٨  
ساعات وضع الكبد في القصة وصفت السلسلة بالمصفاة الكبيرة واغسط الدهن  
واذا كانت رقيقة خثرها ٢ دقائق على نار قوية واخرج الباقية والبصلة المشكوك  
فيها القرنفل وزين الكبد بالبصل والجزر واسكب السلسلة وقدم

## غيرها

خذ كبداً شقراء وشكها بشراحي شحم الخنزير المتبله او انقعها ست



ساعات بالبخار والملح والصعتر والغار والبصل المقطع والبقدونس والزيت  
وعصير الليمون وصفها بالبروش ولها بطبخية ورق مدهونة بالسمن واشوي  
ساعة ونصف وتغلق نضجها متى كفت عن افراز الدم وقبل ان تخرجها من  
البروش ارفع الورقة عنها كي تلون وقدمها وتحتها السلسلة الحريفة

### الكبد مقلاة بالطلليانية

قطع كيلو من كبد العجل طولاً قطعاً بغلظ ستينتين وتبلها بقبصات  
٢ من الملح و٢ من البهار ثم لها بالطحين ثم حم بالمقلاة ١٢٠ جراماً من السمن  
والقرف فيها قطع الكبد ودعها تنضج ٢ دقائق واقراها ٢ دقائق من الجهة الثانية  
وارفع الكبد عن النار واحفظها ساخنة وضع في السمن ٢٥ جراماً من الطحين  
و ١٠ جرامات من الاشالوت المفروم والمغسول جيداً والنظر المنقى المغسول  
المفروم وحرك على النار وسق بدسليتين من الخمر الابيض ودسليتين من  
المريقة وخثرها ١٠ دقائق وصف قطع الكبد اقليلاً واضف الى المريقة ملعقة من  
البقدونس المفروم وضع السلسلة وذق النابلة واذا كانت السلسلة رقيقة خثرها  
حتى تسبك واذا كانت سميكة اضف اليها المريقة بحيث تغلي سطح الملعقة

### غيرها

قطع الكبد قطعاً رقيقة وذوب السمن في مقلاة وضع فيها قطع الكبد  
وتبل وحرقص على نار قوية ومتى جمدت من جهة اقلها حتى اذا مكنت تحت  
الاصبع ارفعها من المقلاة وضع قليلاً من الاشالوت والبقدونس والطر  
المفروم وملعقة من الاسبانولية وقدر خمر ابيض وخثرها ودعها تغلي بطيئاً  
٥ دقائق وصفها اقليلاً في قصعة وقدمها بعصير الليمون الحامض

### الكبد المقلاة على الليونية

قطع الكبد قطعاً طولاً بغلظ ستينتين وتبل ولها بالطحين واقراها بالسمن  
٢ دقائق من كل جهة فاذا احمرت ارفعها والق في السمن ١٠٠ جرام

بصل مفروم ناعماً ومغسول جيداً وضع البصل في المقلاة ٢ دقائق على النار  
وصفت الكبد اكليلاً وضع السمن والبصل وقدم بعصيرا للليمون

### الكبد المقلاة على المناجر

قطع كيلو من كبد العجل قطعاً من ٥ سنتيمتر مرعبة بغلاظ سنتيمتر  
وذوب ايكثو ٢ من السمن بمقلاة حتى اذا حي السمن القى فيه الكبد واضف  
من الملح قبضة ٢ والبهار ٢ والطبخ ٦ دقائق وانت نشلي دائماً ليكون القلي واحداً  
ورش على الكبد ١٠ جرام من الاشالوت المفروم والمغسول و ٢٠ جراماً  
من الطحين وملعقة من البقدونس المفروم وسق بدسليترين من الخمر الابيض  
والاحمر ودسليترين من المرقعة واغل حتى اذا ظهرت فقائيع قدم

### غيرها

افرم الكبد واربع بصلات كينة وحم السمن بالمقلاة وحمربها البصلات  
واضف الكبد وحمقصها هي والبصلات حتى اذا نضجت رش عليها ملعقة  
طحين وسقها بالخمر الابيض او بالمرقة وقليل من الخل وتبلها بالبهار والملح وقدمها  
ساخنة وحرك الكبد جيداً كي تعقد السلسة جيداً ولا تدعها تغلي وقدمها  
متى تم تعقيدها

### كبد العجل محمرة

شك كبد العجل بشراحي الشحم وحم ٢٥٠ جراماً من السمن في طنجرة  
وحمقص بها الكبد من كل جهاتها واضف اليها الملح والبهار والجزر والبصل  
وباقة مزينة وقدمت من الخمر الابيض وغط جيداً ودعها تنطبخ على نار  
هادية ثلاث ساعات وحرك الطنجرة من وقت الى اخر لكي لا تلتصق الكبد  
بقعر الطنجرة وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اضف اليها جزرات مقطعة طولاً  
وبصلات للزينة

## كتف العجل محشوة

خذ كتفًا وزنها كيلو ٤ عارية من القائمة واسل منها العظام ولا تتركها  
وابسطها على مائدة وارفع اللحم من اطرافها الغليظة واضف الى اللحم الذي رفعت  
كيلو ١ من لوزة العجل وكيلو من الدهن المرق جيدًا ونبله بنحو ٥٠ جرامًا  
من الملح والبهار وجوز الطيب وافرمه جيدًا ودقه ١٠ دقائق وقطع ايكثو ٢  
من الشحم قطعًا بهيئة كشتبان كبير تغطها بالمحشوة واحفظ جلدة الشحم فتدبها  
مع مقادير العجل ورش على الكتف من الملح قبضة ٢ والبهار ٢ وابسط المحشوة  
على الكتف بغلظ ١٠ ستمتر واطو الطرفين على الوسط لتأخذ الكتف هيئة  
بيضاوية مدورة ولها بخامة حنظلًا هيئتها وشد الطرفين بخيط مصيص واربط  
الوسط بخيطين آخرين بغير شد وانما قصد بذلك حفظ الكتف اثناء الطبخ  
وضع ٤ لترات من الماء ودسلترًا من العرق و٢ مقادير عجل منسولة  
العظام ومذيلة بالماء الغالي وجلدة الشحم التي ابقيتها والتي تدبها ايضا وعظام  
الكتف التي كسرتها كسرًا و ٢٠٠ جرام جزرو و ٢٠٠ بصل و ٢ كبوش قرنفل  
وباقي مزينة ٢ وملح ٥٠ جرامًا وبهار ١٠ وضعها على النار واقشط الزفرة عند  
بداية الغليان واطبخ طبخًا بطيئًا جدًا ٤ ساعات واخرجها من النار وصفها  
وفكها من الخامة ودع الكتف على صفيحة ومر الخامة بالماء الساخن ثم اربطها  
بالخيطان على ماسبق واكبسها بين صفيحتين فوقهما ما وزنه كيلو ٢ ودعها  
تبرد وفك رباطها وضعها بالقصعة وصفت مرقها التي تستعملها للزينة بخامة  
مغسولة جيدًا واقشط الدهن عنها ودعها تبرد في قصعة حتى تجهد واكس  
ايضًا مقادير العجل على ما ذكر في مقادير البقر على لابلوليت لكي تستعملها بسلسة  
الماريناد او لابلوليت لاجل الفطور في الغد

## غيرها

خذ الكتف واسل العظام منها وخذ جزءا من لحمها وشكة داخلا

بقطع شحم صغيرة بدون ان تمس جلده وتبله جيداً بالملح والبهار واضف الى ما اخذته منها من اللحم قدره من الشحم وافرم الكلى وتبل بالبهار والملح والاشالوت وقليل من البقدونس واضف بيضة كاملة لاعطاء قوام للحشوة وضع فيها ايضاً بعض شراحي من الجنجوب وبعض كبايات تلك خير اضافة ومتى حشوت الكتف بهذه الحشوة خيط جلدها واعطها هيئة مدورة او مائلة الى الطول وسفها بالزوم او بالمرقة واطبخها ٢ ساعات واذا قدمها ساخنة ارفع الحاضرة منها واقشط الدهن وخثر المرقه وصب الكل على الكتف المزينة بالجزر المطبوخ بعد ان تكون قد عرقتة جيداً

### صدر عجل محشو

خذ صدر عجل وانسل اولاً ما فيه من العظام ثم شق ما بين العظم الفوقاني ولحم الاضلاع وادخل في ذلك الشق حشوة مفروم اللحم والدهن ولحم المقائق او حشوة من العجل وقدرها شحم الخنزير المفرومين باضافة الملح والبهار وبعض اشالوتات وبقدونس مفروم وبيضة كاملة وخيط بخيط مصيص اللحم الذي فيه الحشوة حتى لا تفلت الحشوة اثناء الطبخ واطبخ الصدر كطبخ العجل على الطريقة البرجوازية او بالبروش ثم اضف ما يلائم من السلسلة والزينة . ولك ان تصنع بملعقة طحين صغيرة روبة بمرقة الطبخ ففي ذلك قليل عناء

### يخننا العجل بالروبة

خذ من العجل جزءاً تختاره وقطعة قطعاً بغلظ اصبعين واصنع روبة بقطعة من الزبدة وملعقة من الطحين ولت فيها اللحم ومعة ثوم مفروم وسق اليننا بالمرقة او بالماء الساخن وتبل بالبهار والملح وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبش قرنفل واضف الى ذلك زينة بطاطة بغلظ ما ذكر واقشط الدهن وقدم . والصدر هو خير قسم من لحم العجل لهذه اليننا . اما يخننا العجل بالروبة فاخذ فيها حذو اللحم ما بين الاضلاع



## آذان العجل

خذ اذن العجل وانقعها بالماء البارد ثم اكشطها ونظفها جيداً ثم ضعها في طنجرة تكون قد غطيت قعرها بشراحي الشحم وسق بالخمر الابيض والمرقة بكمية متعادلة واضف الملح والبهار وجزرات مقطعة وبقاوة مريضة وقطع ايمونة حامضة خالية من القشر والبزر ودعها تطبخ على نار هادئة حتى اذا نفخت صف الاذان وقدمها بسلسة حريفة او سلسة البنادورى

## آذان محشوة

اطبخ الاذان كما ذكر وحضر حشوة من لب الخنزير والحليب ودهن وش الجبن وضع هذا المزيج على النار الى ان ياخذ قواماً ملائماً ثم عقده بالسمن ويضعوا اربعة صفارات بيض واحش الاذان بهذه الحشوة وانغمسها بالماء القاتر ولتها بمزيج لب الخنزير الناعم والجبن المروش ثم اطبخها وقدمها بسلسة او بدون سلسة

## الآذان المقلية

اطبخ اذان العجل على ما ذكر اننا وتسلعها ساعة متعادلة فيظلم وجهها وانقعها ساعات في تقيع المارينااد وحركها من وقت الى وقت وسنها وانغمسها في عجينة القلي كي تغطيها قليلاً جيلاً وقدمها بالستدوس المني

## سنبوسك العجل

خذ قطعة من صدر العجل او قطعة من الاضلاع وقطعها واقطعها بالسمن في طنجرة وتبلها بالبهار والملح والبصل وبقاوة مريضة واضف قدح ماء وخذ مقلاة او صحن يصلح للقلي واصنع عجينة عادية للسنبوسك وغط داخل الطنجرة بطبقة غلظ اصبعين منها ثم ضع قطع العجل وغط بطبقة من السنبوسك تسطها على الطبقة المذكورة وانت تسقيها بقليل من الماء واطبخ هذا السنبوسك بالفرن وعلى هذه الطريقة يصنع سنبوسك الشرو والغنم

## الباب الثامن

### في الغنم او الضان

ان الغنم او الضان في بلاد الاجانب دون ما عندنا من الضان فهو اخرا اللحم عندنا كالعجل عندهم ولذا يليق بنا ان نتزل الضان منزلة العجل بحيث اذا وصفوا العجل تاخذ الضان بدلاً منه وقد جعلوا للغنم باباً خصوصياً وقالوا فيه ان لحم الغنم ملائم للصحة مغذٍ وسهل الهضم وان افضل الانخاذ والاضلاع والعصعص وما كان لحمة قرمزية مسمر تعلوه عصابات الدهن الابيض وان الفخذ وما شاكله من الهبر يقتضي رضة فيكتسب مزيد النعومة

### الفخذ المشوي

خذ فخذاً اوزنه كيلو ٢ وانشر قبضة وضعة بالبروش واشوي ساعة اعلى نار معتدلة وضع في الحوض الذي بجانب البروش من المرقعة دسيلترين وسقو اربع مرات اثناء الشوي وقبل اخراج الفخذ من البروش ٥ دقائق رش عليه من الملح قبضة ٢ وتحقق نضجة وصف الزوم بالمصفاة وضع الفخذ على القصعة واقشط الدهن عن الزوم وصبة على اللحم وضع القبضة المعدنية او قبضة من ورق ويقدم فخذ الغنم اعنيادياً باللوبياء او بعصيرها والهندبا والمعكرونة تحت اللحم او في صحن لوحده

### الفخذ المعروف بسبع ساعات

من الخطاء ان نستعمل للطبخ فخذاً صلب اللحم زاعماً ان الطبخ يلينه ويحسنه فيقتضي اللحم الناعم الطري المشوي والمطبوخ والا فلا مشوي ولا مطبوخ يروق للخاطر خذ لهذا الشكل فخذاً كالمشوي وزنه كيلو ٢ وانشر قبضته وانسل عظمة اي العظم الذي بجانب الذنب وافصل منه العظم الوسط دون ان تشق الفخذ وانشره على بعد ٤ سنتيمترات من المفصل وخذ ايكتو ٢ من الشحم وانزع جلده وقطعه شراحي وتبل الشحم بقبضة ملح و٢ بهار وشك الفخذ داخلاً

ولا تظهر شرحية خارجاً واربطه على ما ذكر في باب المسلوق وضع في طنجرة  
ايكتو من السمن وجهها حتى تحمر واضف من المرقعة ليتراً و ٤٠٠ جرام جزر  
وملح قبضة وبهار ٢ واطبخ حتى اذا كان اول الغليان غط النار ودعه ينطبخ  
طبخاً بطيئاً وتكون قد وضعت على الطنجرة غطاء من الحديد فوفا طبقة من  
النار وبعد طبخ ٢ ساعات اقلب الفخذ واضف ٦ بصلات ودسلتر من  
العرق وغط الطنجرة واطبخ ايضاً ساعة ونصف وعدل النار بحيث ينهي من  
الزوم ٦ دسلترات لا غير وصفت الفخذ وضعة على النضعة وقطع الجزر وزينة  
بالبصل والجزر وصف واقشط الدهن وسق الفخذ وضع قبضة معدنية او من  
ورق وقدم

### الفخذ مكبوساً

خذ فخذاً ورثة كيلو وانسل عظمة وتبله واطبخه على ما تقدم وضعة في طنجرة  
واضف اليو ٢ من مقدم البقر المنسولة العظام والمذبله بالماء الغالي على ما ذكر  
في باب البقر على المودة وليتر من الماء وليتر من المرقعة ونصف دسلتر من  
العرق وبصلة بكوش قرنفل ٢ وجزر ١٠٠ جرام وملح قبضة وبهار ٢ واغل  
واقشط الزفرة وغط النار وضع على الطنجرة غطاء وفوق طبقة من  
النار واطبخ بطيئاً ٢ ساعات وصف الفخذ ثم صف الزوم واقشط الدهن  
وخثر منه نحو ٦ دسلترات تقدمها تحت اللحم وما تبقى من الزوم تستعمله للزينة  
كزينة اللويا والهندبا والاسبانخ والبصل المجهد

### مفروم الفخذ

ان مفروم الفخذ يكون من حطام الفخذ لكل ليرة من هذا المفروم ٤  
دسلترات من السلسة الطليانية الكثيرة النابله وعرق اللحم من العروق  
والدهن والجند ثم افرمها واخطط الطليانية بالمفروم وتخن ولا تغل ولك ان  
تزين هذا المفروم بقطع الخبز المقلية والبيض المسلوق

## مفروم الفخذ بالحريفة

مفروم الفخذ الناعم يكون من حطام الفخذ المشوي او حطام ممبسة  
البر. افرم اللحم ويخنة في السلسة الحريفة ولا تغلغ

## الفخذ المشوي

لا بد لفخذ الغنم المشوي ان يتطرى وهو ان تقيه ما امكن بحسب الفصل  
والهواء ويعتمد في ذلك على الاختبار. ومتى تطرى الفخذ على ما ذكر ضعة  
بالبروش واشوه على نار قوية ساعة حتى ينضج ولا يقطر زومة منه ودليل  
نضجه تصاعد هبة خفيفة منه وان تقطر منه قطرات

## حطام الفخذ على الطريقة الانكليزية

شرح لحم الفخذ شراحي رقيقة بعرض ستمتره وعرق دائرها وضعها في  
طنجرة ورشها رشاً خفيفاً بملعقة طحين وتبل بالبهار والملح وسق بقليل من المرقعة  
والماء الساخن وسخن تسخيناً خفيفاً وانت تحرك المقلاة بقبضتها حتى يعقد  
الطحين الى ان تاخذ بالغليان ولا تدعها تغلي لان اللحوم المشوية متى سخنها  
وغلت تتصلب

## حطام الفخذ المشوحة بالبصل

خذ كمية من البصل وقلها بالسمن فاذا احمرت اصف اليها قليلاً  
من الاسبانولية وعندها ضع الشراحي وقدمها ساخنة

## الحطام المشوحة بالخيار ودهن الانشاية

حضرها على ما تقدم وضع الشراحي بالاسبانولية الغالية وقدمها مزينة  
بالخيار او معقدة بدهن الانشاية وقد تزين بالكرنيشون او البطاطة المقلية

## مفروم الغنم

افرم اللحم فرماً جيداً بعد تعريقه من الجلد والعروق وضعة في طنجرة



ومعة ملحقة من الاسبانولية ومخت ولا تغل وقدمه بقطع الخبز المقلية او  
 بالبيض المقلية ولك ان تصنع رونة تضيف اليها اشالوتة مفرومة ناعماً ونسفيها  
 بقليل من المرقعة وخثرها ١٠ دقائق وعند هاتبل الشراحي بقليل من القندونس  
 المفروم والبهار والملح وقدم على ما ذكر

### كنف الغنم محشوة

خذ كنف الغنم وانسل عظامها ولا تشقها واسطها على مائدة ورش عليها  
 الملح والبهار واصنع حشوة من ٢٥٠ جراماً من لحم الخنزير اما من جوزة فخذ  
 الخنزير او من السميسكة و ٢٥٠ جراماً من شحم الخنزير وحضر هذه الحشوة  
 كتخضير حشوة كنف العجل المحشوة واضف من الملح قبضة ٢ ومن البهار ٢  
 واحش الكنف وخيطها بالابرة محكماً واجعل لها هيئة مدورة . وضع الكنف  
 في طنجرة وقلها ربع ساعة وبعد ذلك دقائق اقلها ثم اضف ليتر ١ من الماء ونصف  
 دسليتر من العرق واغل واقشط الزفرة . وضع من الجزر ١٠٠ جرام والصل  
 ١٠٠ وكبس قرنفل و ٢٥ جراماً من الملح ومن البهار ٢ وباقة مزينة ونعط  
 من الطنجرة ثلاثة ارباعها واطبخ على نار هادية ساعة ونصف ونزع على الطنجرة  
 غطاء من صفيحة حديد فوق النار واطبخ نصف ساعة وانت تسقيها بخمسة مرات  
 كي تجهد اللحم . وصفت الكنف على القصعة وحش الزوم واتشط عنه الدهن  
 وخثره حتى يصفي نصفه وفك الخياطة وصب الروم وقدم . وتقدم الكنف  
 المحشوة بالبصل المجهد واللفت المجهد والفطر المحرقص

### يخنة الغنم

خذ كيلو من المتل الفوقاني او من السميسكة او الكنف على ان المتل  
 افضل واقشر ما عليه من الجلد وقطعه قطعاً مرعبة  
 وضع اللحم في طنجرة واضف من السمن ايكثوا والملح قبضة ٤ والبهار ٢  
 وقل ربع ساعة وتكون النار قوية لكي لا يفرز اللحم زومة ولكن احذر من ان

بجترق السمن . فانما صلاحية اليخنا تثوقف على حسن العمل الذي يتوقف  
على حسن قلي اللحم ولا يكن في الطنجرة اكثر من قطعتين الواحدة فوق  
الآخرى فاذا تقلى اللحم رش عليه ٢٠ جراماً من الطحين وحمرة ٤ دقائق  
واضف ليتراً من الماء وحرك بملقعة خشب الى ان ياخذ بالغليان وضع اليخنا  
في مصفاة كبيرة وتحتها اناء ينزل فيه الزوم ونظف قطع اللحم واحدة واحدة  
واغسل الطنجرة اذا كانت الطناجر قليلة ورد اللحم اليها وصفت السلسلة  
التي في القصعة بالمصفاة وضع اللحم والسلسلة على النار ودعها تنبض ساعة على نار  
هادية ومعها باقة مزينة او بصلة وكشا قرنفل . وحضر . . ٥٠ جرام من اللفت  
المقطع و ١٠ بصلات و حمر البصل واللفت بنحو ٢٠ جراماً من السمن واضفها  
الى اليخنا بعد طبخ ساعة واطبخ اليخنا دائماً طبخاً بطيئاً واذا رايت البصل واللفت  
يوقفان الغليان اكشف الطنجرة فيجري الغليان مجراً ونظف ١٥ بطاطة كيضة  
الحمام وبعد نصف ساعة ضعها باليخنا وذق اليخنا واضف الملح والبهار اذا كانت  
حارة ويقتضي لطبخ هذه اليخنا ساعتان ولدى التقديم اخرج الباقية المزينة  
والصلة المشكوة بالقرنفل واقشط الدهن عن الزوم وقدم

### سميسكة الغنم مكبوسة

خذ من سميسكة الغنم كيلو و ٥٠٠ جرام وانسل العظم منها تماماً ولا تفصل  
السميسكة الناعمة واقشر المجلة التي فوقها واطوها على السميسكة الناعمة ثم خط  
واجعل هيئة مربعة مطاولة واقلمها في طنجرة بنحو ١٥ جراماً من السمن وقلها كي  
تجمر من الجهتين واضف من الماء ٦ دسيلات وبصلة مشكوك فيها كبش  
قرنفل وباقة مزينة ومن الملح قبصة ٢ والبهار ٢ واطبخ ساعة على نار هادية والطنجرة  
منشوحة حتى اذا مضت الساعة غط الطنجرة بغطاء حديد فوقه النار ثم اطفئ  
ثلاثة ارباع الساعة وسق اللحم كل عشرة دقائق مرة كي يجمر وصفد اللحم ثم  
صف الزوم واقشط الدهن عنه وخثره حتى يصفي النصف وفك خياطة  
السميسكة وضعها في القصعة وزينها بنحو ٥٠٠ جرام من اللفت تكون قد

حضرتها على ما في باب الزينة وصب الزوم على السمسكة وقدم

### سمسكة الغنم مشوية

خذ من سمسكة الغنم الكمية المذكورة وانسل عظامها وخبطها على ما  
تقدم واشوها على البروش ٣٠ دقيقة ثم ارفعها وفك خياطتها وصب الزوم  
واقشط الدهن وضعة تحت المشوى وقدم

### كستلاتة الغنم

خذ مثل الغنم الفوقاني كله وانشر اعلاه طولاً ثم قطع ما تبقى منه سبع  
كستلاتات وارفع عظم السلسلة ورقق واصنع قبضة للكستلاتة باخراج اللحم  
وارفع الجلود التي على العظم في داخل الكستلاتة بغلاف ملين ٢ ذلك يجعل  
للكستلاتة هيئة موافقة ورش على الكستلاتات من كلتا الجهتين ملح قبضة ٢  
وبهارا وادهن الكستلاتات بالزيت خفيفاً وضعها على المصع والبارتوية  
واحذر ان تلامسها النار فدقائق ٤ من الجهة الواحدة و٣ من الاخرى تكفي  
لشها وصفها اكليلاً وقدمها

### غيرها

اقطع الكستلاتات من العظم الثاني الذي بجانب الرقعة حتى الاخير بغلاف  
قيراط ورققها ولا تعرقها وضعها على المصع ولا تثلبها ويكون النحر مضطرم  
لا دخان له ومنى رايت على الكستلاتات نفايع اقلها حتى اذا مكنت تحت  
الاصبع يكون قد تم نضجها فعدّها ارفعها عن النار وثلبها وقدها ساخنة واحذر  
من ان تثلب الكستلاتة قبل وضعها على النار لان الملح يخسر اللحم زومة ويصلد

### كستلاتة الغنم ملتوتة بمسحوق الخبز ومحبرة

قطع الكستلاتات على ما تقدم وتبلها بالملح والبهار وذوب بالافلاة ٣٠  
جراماً من السمن واغمس الكستلاتات بالسمن المذوب الواحدة بعد الاخرى  
ولتها في مسحوق الخبز وضعها على المصع والبارتعادة ٤ دقائق من كل جهة

وصفها اكليلاً وقدمها وتقدم الكستلانات بالسلسلة الحريفة او زوم اللحم المحضر  
غيرها

رقق الكستلانات واقطع عظم النبضة على بعد قيراط من الجوزة واقشط  
عن الجوزة ما حولها من الجلد ودورها وتبلها بالملح والبهار وحمها بالسمن  
الساخن ولتها بمسحوق الخبز واشوها على المصبع والنار مادية وهذه الوسيلة  
يحفظ لب الخبز زوم اللحم اثناء الشهي وقدمها بالزوم او ببعض السلسات  
كسلسة البنادورى او الاشالوت الخ

### كستلانات الغنم محرقصة بالسلسلة او بالخضرة

حضر الكستلانات على ما تقدم وملحها وجهرها من الجهتين وضع في  
المقلاة سمناً وصف الكستلانات عليها ولا تكن احداها فوق الاخرى  
وحرقصها ٨ دقائق وقلها بعد ٤ دقائق وصفها اكليلاً وقدم وسخن دسيلاتراً  
من زوم اللحم وقدمه تحت الكستلانات وتقدم الكستلانات المحرقصة ايضاً  
بالزينة من جميع انواع الخضرة وبالسلسات الحريفة والطلباية والبنادورى

غيرها

حضر الكستلانات على ما تقدم وضع بالمقلاة سمناً وفوقها الكستلانات  
وحرقصها الى ان تثبت تحت الاصبع وعندها صفها وجدها وصفها اكليلاً  
وين كل منها قطعة خبز محبرة ومقطعة بهيئة الكستلانة وزين بما تشاء من  
العصير او السلسلة

### الكستلانة مكبوسة بالسوبر

حضر الكستلانات ورقها وشك فيها الشم من جهة الى جهة وقلها بشيء  
من الجزر والبصل يكون زينة لها وسفها بالزوم او بالمرقة ودعها تنطبخ اربع  
ساعات واقشط الدهن وخثر هذه المرقعة بحيث تجهد وضع فيها الكستلانات  
المحرقصة وضع في وسطها عصير البصل والمندبا والمحبيض واللنت او خيار



بالكرما والفطرا والبريلا فانه يلايها كل عصير وزينة كل خضرة

### صدر الغنم محمر

خذ من الصدر ٦٠٠ جراما وخطه كقطعة المسلوق وضعه في طنجرة  
واطبخه حتى يتسهل فصل العظام عن بعضها واضف اليه العظام وما تكون قد  
عرقته وليترين من الماء وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبش قرامل وجزر  
١٠٠ جرام وملح قبصة ٥ وبهار ٢ واغل واقشط الزفرة واطبخه حتى تنفصل العظام  
وصفه على قصعة وفكه واخرج العظام كلها ورش عليه الملح واكسه بين مكسرين  
وفوقه ما ثقله كيلو ٢ حتى اذا برد الصدر قطعه ست قطع مدورة متساوية  
وذوب بالقلادة ٢٠ جرام سمين وانغمس القطع بالسمين ولتها بمحوق الخنزير  
ضعها على المصبع وقدمها بالسلسلة المحريفة او بالبنادوري او الهندا او الاساخ

### بخنا صدر الغنم

خذ الصدر وقطعه وحر قصه بالسمين ثم امزجه واصنع روية نضع فيها  
اولا راس ثوم مفروما ثم قطع اللحم وصفه بالماء الساخن وبالمرقه واضف  
البصل وباقة مزينة وبهار وملح حتى اذا نضج اللحم اخف الى هذه البعنا البطاطا  
المقشورة والمقطعة قطعاً متساوية ودع الصدر ينضج نضجاً ولا تحركه لكي لا تنهش  
البطاطة وكي تقشط الدهن بسهولة

ولك بدلاً من البطاطة اللفت فقطعة بيضة ملاية كالا جاص مثلاً  
واقليه بالسمين مع قليل من الماء والسكر حتى اذا احمر ضعه في البخار ولك ان  
تضيف الى ذلك جزراً مقطعة بيضة الزيتون ذلك شكل نسيجه باسم الزينة  
التي تزينه بها. ويضع هذا الشكل لا من الصدر فقط بل من الكتف ومن  
المخاطم معها تكن

### الصدر مسلوق ومحمر على المصبع

اسلق الصدر الى ان ينضج وسهل فصل العظام ثم تباه واكسه بين

غطائي طنجرة وفوقها ثقل كيلو جرام فاذا جمد قطعة قطعاً واخفق صفار بيضة  
بقليل من السمن المذوب وخذ قليلاً وانغمس بهذه الروبة مرة على كل  
قطعة ولتها بعد ذلك بمسحوق لب الخبز وحمرها على المصبع او اقلها بالقلية وقدمها  
بالزوم وان قدمتها مجعدة بدون ان تلتها بمسحوق الخبز فقدمها بالحبيضة او  
الهندباو الاسباخ او اللفتاو عصير البصل او البنادورى

### كلى الغنم

خذ ست كلا وشقها من ظهرها ولا تفصلها وارفع عنها قشراتها وشكها  
عرفاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها بالملح والبهار  
وادهنها بالزيت خفيفاً وحمرها على نازقوية ٢ دقائق من كل جهة واخرجها  
من النار وقدمها على القصعة ٠ وخذ ايكتر ٨ من سلسة متردوتل واقسمها ستة  
اقسام كي تزين الكلاوي من الداخل وقدمها

### الكلى متلوثة ومحمرة

لها بمسحوق الخبز كالكستلانة وشكها بالشيش واشوها على ما تقدم  
واما الكلا المحرقصة فاحذ فيها حذو كلا العجل المحرقصة فالاستحضار واحد  
والسلسة واحدة

### كلا الغنم بالخمر

استحضارها كاستحضار كلى البقر المحرقصة بالخمر الابيض

### مقادم الغنم بالبوليت

خذ ٨ ارجل غنم واسطها وضعها في طنجرة وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق  
ثم بردها بالماء البارد واخرج العظم واقطع اعلى الرجل واصنع روبة على ما  
ذكر في استحضار راس العجل واطبخ المقادم ثلث ساعات ونصف فاذا لانت  
نحت الاصبع تكون قد نضجت وصفها وضعها في ٤ دسيلات من سلسة لابلوليت  
محضرة على ما ذكر في استحضار راس العجل واضف ٢٠٠ جرام من الفطر

## ماريناد مقام الغنم

حضر وشيط وإطبخ ارجل الغنم على ما ذكر وصفه وانقع بالماريناد واقل  
على ما ذكر في راس العجل بالماريناد

## مقام الغنم

شيط مقام الغنم وذبلها وإطبخ نحو ست ساعات في روبة او حل ملحقة  
طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المتادم وإطبخ حتى تنفصل العظام بسهولة

## المقادم في لا بوليت

خذ سلسة لا بوليت وضع فيها مقام الغنم مع زيت من العطر

## المقادم في الماريناد

تل المقادم بالبهار والملح والخل وانقعها في هذه النابلة نصف ساعة وضعها  
في مقلاة ثم قدمها على خامة وفوقها باقة بقندونس مقلية

## المقادم محشوة

اسل عظام المقادم وزينها في الداخل بمحشوة كودينوثم لنها روبة  
اليض ومسحوق الخنز واكلها بالقلية وقدمها على ما ذكر

## لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي واقشر جلده وعرقه  
وشكه بشراحي الشحم وإطبخه وشقة شطرين وقدمه بالسلسات والزيات  
على ما ذكر في صدر الغنم

## اللسان بالورق

استحضاره كاستحضار كستلانة العجل بالورق

## عجيز الغنم

عجيز الغنم المشوي منفضل على التخذ بالشيخ واشوها كالتخذ ساعة ونصف  
ودليل جودته ان يكون لحمه وردياً حين تقطعة

## فصل

### في كبش الغنم

خير الكبشان ما كان دون الثلاثة اشهر وخير هذا ما قد تغذى بلبن  
او فقط وافضله ما كان ابيض وكثير شحم الكلي . فخذ السمين منه وهو ما  
كان صدره غليظاً وخير لحم الكبش المألوف في الموائد الفاخرة العجيز وشتاه  
وها مقدمة وموخره فيوكل ذلك مشوياً او مطبوخاً محمراً او مسلوقاً على  
الطريقة الانكليزية

### شفة الكبش

قسم شفة الكبش ثلاثة اقسام وهي الكتف والصدر والاضلاع واشو وضعها  
بعد ذلك في البلانكت واطبخ الصدر في اناء بين نارين او في قدر المسلوق  
وانسل منه العظام ورققة بين غطائي طنجرة حتى اذا برد قطعة قطعاً نحاسي  
الكستلانات وانغمس هذه القطع في البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز وتبلها  
بالبهار والملح واقلها . وقطع الكستلانات ولتها بمسحوق الخبز وتبلها بالملح والبهار  
وضعها مع قليل من السمن في طنجرة وحمراها وصفها اقليلاً مشكلة بقطع  
الصدر وصب سلسة بلانكت في الوسط واضف النطران شئت

### صدر الكبش في البلانكت

يستحضر كاستحضار هريسة الدجاج

### صدر الكبش

يستحضر كاستحضار شفة الكبش على انه يقدم وزوم اللحم نحنة وقس على



ذلك الصدر على المارشاليه وسنت مهند

### صدر الكيش بالتدونس

حضره كما تقدم وقدمه على خامة ومعة باقة بتدونس مقل

### الصدر بالهندبا وغيرها

قطع الصدر كستلانات ولا تلتها بروبة بل احفظها ساخنة في زوم مجعد  
وقدمها بما شئت من طبقات الهندباء او المحيض او الاسباناخ والبنادورى الخ

### الصدر على الطريقة الميلاية

حمر الصدر كله مكبوسا ومجده وقدمه والمعروفة فحده

تنبيه - من سمع اسماء هذه الاشكال فوهها اشكالا غريبة وخطرا لان استحضارها  
عسر على انة متى امعن النظر ير ان لا طريقة خصوصية لاستحضارها فانما الفرق  
بينها قليل وقد قام اما بالسلسة او بالزينة التي تقدم بها

### صكتف الكيش بالزينة

خذ الكتف وانسل عظامها ونبلها ثم اطحنها مكبوسة ومجدها وقدمها بما  
تراه من الزينة وسمها حيث شئت باسم الزينة التي تقدم بها

### الكتف جالتين

مثلا مثل جالتين ديك الهند

### شقة الكيش مشوية

خذ شقة الكيش (مقدمه) سمينة مدهنة وعرقها وشكها بالشحم لينة الجلد ثم  
غطها بورق مدهون بالسمن وضعها في البروش والنار هادية ودعها ساعة  
وقبل ان ترفعها بقليل ارفع الورق المدهون كي يجهر اللحم حتى اذا رفعت عن  
البروش ادخل السكين بين الصدر والكتف وضع في هذا الشق سلسة  
متردوتل وقدم

## عجيز الكيش مشويًا

خذ العجيز فاخرًا ودعةً يتخمر بحسب النصل وغطه بورق مدهون بالسمن والطبخة على ما تقدم وقبل ان ترفعه من البروش بنحو - ادقائق ارفع الورق المدهون كي يتحمر ثم ارفعه من البروش وصفه وقدمه وتحمه الزوم المضاف اليه قليل من الزبدة الطرية وعصير الليمون وقبضة بهار - ويقدم ايضًا بزينة من البطاطة المقلية او الاسباناخ او الهندبا بالزوم او البزيلا وبأي عصير كان وعندها سم هذا الشكل باسم الزينة التي تختارها له

## بلانكت الكيش

استحضارة كاستحضار بلانكت العجل

## سنبوسك الكيش

يستحضر كاستحضار سنبوسك الطائر

## كستلاتات محمرة

قطعها وعرقها جيداً وضعها بمقلاة بقليل من السمن وتبلها وحمرها

## الكستلاتة ملتوتة

تبل الكستلاتات ولتها بمسحوق الخبز وصفار البيض وحمرها كما ذكر

## كسلاتة على الطريقة الميلانية

حضرها على ما ذكر وقدمها والمعكرونة تحتها

## كستلاتة على طريقة كنسانس

لانلت الكستلاتة بمسحوق الخبز لكن خثرها بالسمن وصفها وضع مكان

السمن قطعة من الجليد حتى اذا جمدت الكستلاتات اصنع يخنًا من عرف

الديك وكبد وفطر وضعها في سلسة يشامل وصفها في وسط الكستلاتات

## الكستلات على طريقة طولوز

حضرها على ما ذكر وبالزينة نفسها ولكن قدمها بسلسلة هريسة الدجاج بدلاً من سلسلة بشامل

## قصص الكبش بالهليون

استحضره كاستحضار الصدر بالهندبا وغيرها وضع في وسط الهليون

## القصص في البلا نكت

قطع الصدر قطعاً مربعة بعرض اصبعين وحضرة كحضير هريسة الدجاج

## نخاع الكبش

يستحضر نخاع الكبش كاستحضار نخاع العجل

## لسان الكبش

استحضاره كاستحضار لسان الغنم

## اعتبارات

اعلم ان الاشكال المصنوعة من اي لحم كان سواء كانت محرقصة او محبرة او مشوية او مقلية او مكبوسة تستحضر كلها بحسب مبدأ واحد وطريقة واحدة فلا تبعاً بالاسم الذي نسي به ذلك اسم ماخوذ بالحري عن اسم السلسلة او الزينة التي تصحب الشكل لا غير

## الباب التاسع

في المختبر

خير المختبر ما لم يكن حديث السن ولا قديمة بل متوسطة وافضله ما كان بسن الستة الى السبعة اشهر ويكون لحمة ما كنا ومحمرًا فافض ما يتخلل لحمة نقط بيضاء او حمراء لان ذلك يدل على اعتلاله وانتهضر بالصحة . ويقدم من المختبر على الموائد راسه وفخذة واحيانا سلسلة ظهره مشوية . ويستعمل

منه للزينة المقائق والامعاء المحشوة الكينة والشحم المدخن . فشحم الخنزير المدخن ودهنه المذوب لابد منها للمطابخ فاذا خلط دهنه بشحم كلا البقر تكون عنها قلية فاخرة . وتستعمل في المطابخ كل اقسام الخنزير فيصنع الا فرنج من دمه مقائق ومن امعاءه مقائق كبيره ومن كبده فطيرة ومن اذاته محشوة او مقلية ومقادير المخلقة الاستحضار اشكالا متبلة في اول المائدة . وانما تتكلم الان لا عن المقائق والجبنون وغيرها من مستحضرات الخنزير فانها تتباع محضرة بل عما يحضر في المطابخ وكان من متعلقات الطباخ وحدة على انه من واجبات الطباخ ايضا ان يتباع من مستحضرات الخنزير المقددة المسلوخة اجودها ذلك يطلب فحفا مدققا واعتناء خصوصا والطباخون مشولون في كل ما يستعملونه من مواد الطبخ وكل ما يقدمونه على الموائد

### سميسكة الخنزير

خذ كيلو ٢ من سميسكة الخنزير الطري يكون لحمها احمر فاتحا ولا يكن في لوزة السميسكات بقعة بيضاء ولا تدع على السميسكة من الدهن الا طبقة بغلظ ستيمتر واحد وانشر السلسلة بطولها وضع السميسكة في قصعة ومعها ايكثو ٢ من الملح الخشن واقعها ساعتين وقلها حيناً بعد حين ثم امسحها جيذا وضعها بالبروش واشوها على نار معتدلة ساعة وربع ثم ارفعها من البروش وصفت الزوم واقشط الدهن عنه وصبه على السميسكة وقدمها

### السميسكة بسلسة روبرت

حضر السميسكة على ما تقدم وضعها في طنجرة ومعها ١٠ جرامات سمن وقبصات ملح ٢ وبهار ٢ وحمرها تحبيرا مناسبا في جميع جهاتها واضف من المرقعة دسيلاترين ومثله من الخمر الابيض وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وغط الطنجرة كلها واطبخ على نار هادئة ساعتين وسقها اثناء ذلك اربع مرات ولاجل ان تصنع سلسلة روبرت خذ من البصل ٢٠٠ جرام ونظفها



وتنقها من اقسامها الصلبة وقطع البصل قطعاً مربعة بغلف ستيمتر ووضعها  
في طنجرة ومعه من السمن ٢٠ جراماً وقلها حتى تجبر واضف من الطحين  
٢٥ جراماً وحرك دقيقة ٢ بملعقة خشب واخرجها من النار واضف الى  
هذه الثروبة من المرقعة ٢ دسيلات والمخ قبصة والبهار ٢ واطبخ ١٠ دقائق  
وانت تحرك

وبعد مرور ساعتين تكون السميسكة قد فضيت فاخرج الزوم الذي في  
الطنجرة وصفه بالمصفاة واقشط عنه الدهن جيداً واضفه الى السلسة وختره  
دقائق وانت تحرك وضع هذه السلسة في قعر القصعة والسميسكة فوقها وقدم  
تنبيه . من العادة ان يضاف الى سلسة روبرت ملعقة خردل على ان  
ذلك موكل للذوق فان كثيراً من الناس يكرهون الخردل الساخن

### غيرها

عرق السميسكات وشكها بالشم وتبلها بالملح والبهار واشوها بالبروش او  
بالطنجرة على ما ذكر في لوزة العجل ثم حمرها وقدمها وتحتها سلسة تلامي لحم  
الخنزير نظير سلسة البهار وسلعة روبرت والسلسة المفرومة والسلسة الحريفة  
وسلسة البنادوري وسلسة الكرنيشون  
واعلم ان سميسكات الخنزير واضلاعه تكون خير مشوي اذا نقت اربعة  
وعشرين ساعة بالملح

### كستلاتة الخنزير الطري

خذ من الخنزير الطري كستلاتة ٢ كل منها ٢٠٠ جرام وعرقها على ما نعرف  
كستلاتة العجل وذوب في المقلاة ٢٠ جراماً من السمن ورش على الكستلاتات  
من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ وضعها في المقلاة واقلها ٢٠ دقيقة من كل جهة ١٠  
دقائق وصفها في القصعة واضف اليها ٢ دسيلات من السلسة الحريفة وقدمها

## غيرها

عرق الكستلانات بترع قسم من دهنها ورقنها واشوها وقدمها وتحتها  
سلسلة الكرنيشون او البنادوري او سلسلة روبرت وهذه الاخيرة افضل لان  
لحم الخنزير الطري عسر الهضم فتصلح هذه السلسلة لما فيها من الخردل وتعمل  
هضمة

## كستلانة الخنزير الملتوتة

عرق الكستلانة على ما ذكر وذوب بقلاة ١٠ جرامات من السمن وتبل  
الكستلانة بلح قبضة ٢ وبهار ٢ وانغمسها بالسمن المذوب ولتها بمسحوق الخبز  
واشوها ١٢ دقيقة من كل جهة ست دقائق ومخن دسيلترين من الزوم  
المحضر وقدمه تحت الكستلانة وتقدم ايضا بسلسلة البنادورس او السلسلة  
الطليانية

## كلى الخنزير محمرة

خذ كلى الخنزير وقطعها قطعاً بغلظ ستيمتر وحمرها على ما حمرت كلى  
البقر والغنم وقدم

## مقادم الخنزير ساخنة

اشو على نار هادية مقادم الخنزير الملتوتة بمسحوق الخبز حتى تحمر من  
الجهتين وقدمها ساخنة

## غيرها

خذ مقادم الخنزير واسمطها واسمطها واسمطها واسمطها واسمطها واسمطها واسمطها واسمطها  
بمسحوق الخبز وحمرها

## غيرها

اطبخ المقادم على ما ذكر ثم انسل منها العظام وخذ كبايات وافرم قشرها

واسحق مع حشوة من المقاتق وزين المتادم بهذه الحشوة واضف اليها شراحي  
كبايات ولها بقطعة وحررها على نار هادية

### آذان الخنزير

قطع الآذان شراحي وحررها على النار في عصير البصل الاسمر واضف  
اليها شيئاً من الخردل وقدم

### الآذان بعصير الخضرة

اسط الآذان والطبخها بالماء مع لتر من العدس وبصل وجزر حتى  
اذا نضجت قدمها بهذا العصير من العدس ولك ان تطبخها باناء على نارين  
وتقدمها بعصير البزيلة او اللوبيا او البنادوري

### راس الخنزير

خذ الراس وانسل عظامه وانزع منه العينين والاقسام المدهنة وقطع  
اللسان شراحي شحم الخنزير وهبره وتبل هذه الحشوة بالبهار والملح والبهارات  
المسحوقة والصعتر والغار المفرومين ناعماً وحفنة من النيسبول واحش بها الراس  
واجعله على هيئة قبل نسل عظامه وضع شراحي الشحم المدهنة والهبر طول  
الاذان حتى الشفتين بحيث اذا قطعت هذه القطعة راققت للاعين وخط  
الراس وابقى على هذا الحال اياماً حتى يتشرب التابة ثم لفه بخامة  
تربطها بطرفيها والطبخه برفق بين نارين نحو ١٠ ساعات ودعه يزوم برهة  
ليستمر فاتراً ثم اخرجوه واعصره قليلاً حتى يصفي ما فيه من الماء وضعه في قصعة  
وفوقه غطاء طنجرة وعلى الغطاء مائتة نحوه كيلو جرام ومنى برد اخرجوه  
من الخامة وزينه بوضع المجزر مكان العينين وقدمه على خامة وحولة المرقة  
المجدة وورق الغار

### جين الخنزير

خذ راس الخنزير ونظفه وانسل عظامه وارفع لحمه وقطعة شراحي رقيقة

كذلك اللسان والاذان وضع الجلدة جانباً وتبل اللحم على ما ذكر في الراس  
ولفة بخامة وإطبقة نحو سبع ساعات حتى اذا نضج اخرجته وصفة وعندها خذ  
قالباً او طنجرة وزيتها بالجلدة وضع اللحم في وسطها وغط بغطاء يدخل بالطنجرة  
محكاً وضع على الغطاء ثقلاً ثقيلاً كي يكبس اللحم ما دام ساخناً ويملاً الخلو  
ومنى برد اللحم ارفع الغطاء وعرق دوائر الطنجرة او القالب على الماء الغالي ولت  
هذا الجبن بمسحوق الخبز وزينة بالبقدوس المفروم

### جبن ايطاليا او كبد الخنزير

خذ من كبد الخنزير كيلو جرام ونصف ومن شحم الخنزير كيلو ومن شحم  
جلده ٢٥٠ جراماً وافرم الكل معاً ناعماً جداً وتبل بالملح والبهار والعطريات  
والصعتر والغار والاشالوت وقبضة من التضعين ذلك كله مفروم ناعماً وزين  
طنجرة او قالباً بالهشة او بشراحي شحم رقيقة كي لا تلصق الكبد بالقالب وضع  
حشوة بغلظ ثلاث قراريط ثم شراحي شحم متبلة وفوقها ثلاثة اصابع من الحشوة  
ثم شراحي ولا تنزل كذلك الى ان تمتلي الطنجرة وغط الكل بشراحي الشحم  
واطبخ بالفرن ثلاث ساعات ثم دع ذلك يبرد ثم اخرجته من الطنجرة واغمسها  
بالماء الغالي وزينة بدهن الخنزير والمرقة المجردة

### كبد الخنزير محمرة

قطع الكبد صفائح متساوية الغلظ وذوب قليلاً من السمن بمقلاة والتقلي  
فيها صفائح الكبد وتبلها بالملح والبهار وإطبقتها على نار قوية ومنى نضجت من  
جهة اقلبها الى الثانية واضف اليها قليلاً من الثوم المفروم والاشالوت  
والبقدونس فمتي نضجت صفها من الثمن وضع ملعقة طحين صغيرة محلوقة  
بنصف قدح نبيذ ابيض ولا تقل وإذا عقدت السلسلة اضف اليها عصير  
الليمون الحامض



## المقاتق مشوية على المصبغ

خذ المقاتق الطويلة وانخزها بالابن من كل جهة نحو اثني عشرة نخزة وذلك لكي لا تنفزر القشرة واشوها على نار هادئة نحو ٥ دقائق وقلبها وقدمها دائماً على صحن ساخن جداً

## مقاتق بالعصير

حمر المقاتق على ما ذكر وقدمها بعصير البنادوري او اللويا او البزيلا او العدس و يصنع هذا العصير كعصير الشوربا الصيامية ويتبل بالسمن ولكل صحن من ٨ مقاتق كيلو من السمن وضع العصير في القصعة وصفر المقاتق فوقه وسق بدسليتر من زوم اللحم المخضر

## المقاتق بالخمر الابيض

خذ ٤ مقاتق طويلة وضعها في مقلاة ومعها دسليتران من الخمر الابيض وقبستان من البهار وغطر المقلاة واطبخ ٨ دقائق واخرج المقاتق واحفظها ساخنة وضع في الخمر الابيض دسليتراً من سلسة بوليت وخثر ٨ دقائق واخرج من النار واضف ٢٠ جراماً سمن وملعقة بقندونس مفروم وحرك بالمغرفة الى ان يذوب السمن وضع المقاتق في القصعة وغطها بالسلسة وقدم

## مقاتق عريضة

اشوي المقاتق العريضة على نار هادئة ٦ دقائق وقلبها حتى تتحمر من الجهتين وضعها على القصعة وقدمها

## المقاتق العريضة بالارز وسلسة البنادوري

خذ ٤ مقاتق وحضر ايكثون الارز المغسول جيداً واضف على الارز من المرققة ٤ دسليترات والملح قبصة ١ والبهار ١ والبصل ٥٠ جراماً واطبخ ومنى اخذت بالغليان غط الطنجرة واطبخ على نار هادئة ٢٠ دقيقة وعند التقديم

اخرج البصل وحرك الارز بالمعلقة وضعة في قعر القصعة والمقانيق فوقه  
وسق الارز والمقانيق بنحو دسيلات من سلسلة البنادوري

### مقانيق سوداء وبياض

شق المقانيق قليلاً من طرفيها لثلاث شقوق في الشئ واشوها ه دقائق واقلمها  
وحمرها ه دقائق ايضاً وقدمها ساخنة . تلك طريقة واحدة لاحضار السوداء  
والبيضاء من المقانيق

### المقانيق

حضرها على ما ذكر من شق طرفيها ومدة شيها

### المقانيق بالملفوف زينة

خذ كيلو من الملفوف الابيض المحضر على ما ذكر في باب الزينة وضعة في  
طنجرة واغسل ابكتو آمن شحم الخنزير وخذ مقانيق عادية من ٢٠٠ جرام و٨  
مقانيق صغيرة واطبخ بالملفوف الشحم والمقانيق كبيرة وصغيرة ومعها بصلة  
مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة واخرج اولاً المقانيق الصغيرة لانها تنضج  
اولاً ثم المقانيق الكبيرة والشحم ومنى نضج الشحم صف الملفوف واعصره جيداً  
وصفه في قصعة ولا تقدم البصل ولا باقة الزينة وقطع الشحم قطعاً وصنة  
حول الملفوف ثم حلقات المقانقة الكبيرة ثم المقانيق الصغيرة فوق ذلك كله

### فصل

#### في صغير الخنزير

خير الخنزير الصغير هو ما يقتات بلبن امه وما كان مهيئاً ويوكل مشوياً

على ما ياتي

خذ صغير الخنزير ونظفه وذلك بان تمسكه براسه وتغسله بالماء الساخن  
وتحركه تحريكاً خفيفاً حتى ياخذ شعرة بالسقوط ثم اخرجه وصنه على مائدة  
وافركه على عكس الشعر بخامسة خشة فبتي نظف اقرره ونظفه واحشو

بباقة حشائش ناعمة واربط يديه ورجليه وضعة في البروش واشوه على نار هادئة ساعة ونصف وسقه حيناً بعد حين بزيت الزيتون ذلك يحسن لونه وعند تقديمه ارفعه من البروش وافصل حالاً براس السكين جلدة عنقوبشق خفيف حتى تحتفظ تلك الفرقشة القائم بها فصل هذا المشوي وقبالة سلسة متردوتل مضافاً اليها شيء من السمن والبهار والقصعين المفروم وعصير ليمونة حامضة . واما حطامه فتستحضر بلانكت نظير بلانكت العجل او هريسة الدجاج

## فصل

### في ملحقات المختبر

#### الجنبون

طريقة استحضار الجنبون على ما ياتي . خذ مثلاً فخذين وانسل منها العظم الذي في وسطها ورقق الفخذ وحسنه دائراً وانخر الجلدة قليلاً براس السكين كي تدخل النابلة هذا وتكون قد وضعت على مائدة ٥ جرامات من الملح الخشن و ٢٥٠ جراماً من البهار المسحوق وجرام ٢ من ملح البارود اي العبور ذلك لفخذ واحد واصنعة للاثنتين . وافرك الفخذ بهذا المزيج وضعة في وعاء خصوصي لذلك او برميل ومعه بقية الملح ودعه سبعة ايام فاذا مضت اخرجه واغل الزوم الذي هو من الملح والدم الذي صفتة الانخاذ واقشط الزفرة واضف اليها الصعتر والغارو ٦٢ جراماً من كبوش القرنفل ومثله من الزنجبيل وكذلك من الكزبرة ومن حب البهار ٢٥٠ جراماً ومثله من حب العرعار وصفدين من الحبق ومثلها من القصعين وكذلك من المرزنجوش واضف الى ذلك كيلو ٢ من ثقل السكر النقي او السكر الخام الخشن ورجع الانخاذ الى محلها حتى اذا برد الزوم صبة فوقه واذ لم يكف لغمره تماماً اضف اليه الماء والملح وضع فوقه خشبة فوقها ثقل لثلاثتموج بالزوم ودع الانخاذ ثلاثة اسابيع ومتى انتهت هذه المدة اخرجها واكسها ساعتين ثم علقها بجانب المدخنة

لتدخن فمى نشفت واكسبت لونا غامقا افركها بالخبث والخل المزوج بالماء لكي لا يقربها الذباب ونشها ثانية واحفظا في مكان ناشف . وفي الاقاليم المجاورة البحر يستعملون لتدخين الجنبون خشيشة بحرية يسمونها وارش وهذه لها طعم ذكي وفي داخل القارة يدخنونه مستعملين خشايش عطرية كالتي تدخل في سلسة الماربناد وقد ذكرناها انفا . وقس على ذلك جنسون الخنزير البري تنبيه لاجل ان تخول الخنزير الطري طعم الخنزير البري وظاهرة انقعة ثمانية ايام في ثلث من الماء وثلثين من الخل والملح والبهار والصعتر والغار والحبث والثوم والفصعين والكزبرة وحب العرعار وقرنفل ولسنجار ( اكليل الملك ) والنعناع وقشرة الجوز الخضراء والبقدونس والبصل

### الجنبون المجهد

خذ فخذاً جيداً ذكي الرائحة وعرق سطح اللحم خفيفاً والدهن الذي على دائره واخرج العظم الذي بجانب الذنب وانشر عظم الفخذ من نصفه ولا تضر باللحم وانسل العظم من القسم المعلق بعظم الذنب وارفع هذا العظم ثم اقطع الساق ورقق سطح الجلد واتقع الجنبون ٢٤ ساعة اخراجاً للمخ ثم صفه وضعه في إناء ملاء ماء بارداً وضعه على نار بين واضف اليه الجزر والبصل وباقة مزينة والصعتر والغار والسمن وكبس قرنفل واسلقه على موقد ناره قوية واقشط الدهن وغط الاناء وضعه بحيث يطبخ الفخذ طبخاً بطيئاً نحو خمس ساعات ومنى نصف صفه وعرقه جيداً وعرق خصوصاً جلدة القبضة كي تضع قبضة من ورق ثم جمده واعطه لونا محمرا وابسطه على طبقة من الاسباناخ الدم ولك ان تقدمه بزينة من البريلا والجزر الصغير والمليون

### الجنبون المحمر

عرق الجنبون ونقص ملحاً وطبخه ثلاث ساعات بحسب الطريقة وضعه على غطاء طنجرة تطبخ فيها على نار هادئة وانت تسقيه بالمرقة المخثرة او المرقه



ونصف قبضة خمر ابيض ونصف قدح عرق عتيق وذقة لتتقنى هل هو حلو  
وطري وحمرة حيثنير بالاناء على نارين وقدمه بزوم عجل ففاثر  
واعلم ان الجنبون سواء كانت مجهداً او محمراً او مشوياً على البروش  
وعقدماً ساخناً او بارداً هو من الاشكال الفاخرة ويقدم باوانل السفرة او في  
الاشكال الثانية على انه بعد الشوربا يقدم ساخناً

### لحم المقائق

هو مفروم لحم المختزير القليل العروق . خذ نصف كيلو من هبر المختزير  
ونصف كيلو من اللحم وافرمها فرماً خشناً واضف اليها البقدونس والسيبول  
والبهارات والعطريات والملح وقليلاً من الماء والثوم وحب البهار واخطط  
الكل معاً واحش بها مصارين العجل واربطها بخيط مصيص من الطرفين  
ودخنها ومتى شئت ان تقدمها على السفرة فاطبخها بالماء وهذه المقائق الكبيرة  
تلايم زينة قطعة من لحم البقر بالمفوف

### مقائق الغنم

تصنع مقائق الغنم على ما باتي . خذ هبر المختزير العاري من العروق  
وقدره من اللحم وافرمه ناعماً واضف اليه البقدونس والسيبول والبهارات  
وقليلاً من العطريات والملح والبهار وقليلاً من الماء ذلك ما يلين اللحم واخطط  
واحش مقائق الغنم

### مقائق عريضة

خذ بدلاً من المقائق الصغيرة مقائق عريضة واجعل لها هيئة مائلة الى  
الطول وتحسيناً لطعها يضاف اليها الكماة او المادروا شوها على المصع

### المقائق

خذ المصارين واغسلها جيداً وامزج الدم جيداً واضف اليه قليلاً من  
المخل وحرك هذا المزيج كي لا يجلب الدم وافرم البصل ناعماً وقلها بدهن

الخنزير حتى اذا احمرت اضع اليها من الدم ٤ ليعرات ومن دهن جلد  
الخنزير المقطع خلقة كيلو جرام والبقدونس والسبول المفرومين والبهار  
والمح والتوابل ومن الكريما ليمزج جيداً كي لا يجبل الدهن واحش  
المصارين بهذه الحشوة ولكن لا تعبثها كثيراً لتتفرز واربطها بخيط واغسلها  
قليلاً بالماء الساخن ولا تغلها حتى اذا اشتدت او اذا شككتها لا يخرج منها الدم  
واخرجها من الماء وصفها على خامة وافركها بجلدة مدهنة حتى تتلون ومني برد  
المصران شرطة واشوه على نار هادية وهي طعام لالبروق الا للافرنج

### مقاتق بيضاء

خذ ١٢ بصلة وقطعها قطعاً صغيرة واطبخها على ما ذكر اعلاه واضف  
اليها لب الخنزير المقل بالخليب ولحم الطائر المشوي وحطام الطير وافرغ واسحق  
مع لب الخنزير ويكون اللب معادلاً حطام الطائر او دهن جلد الخنزير واضف  
لحم الملح والتوابل و٦ صفارات بيض نيئة وقدم كريما وامزج الكل في الطنجرة  
التي بها البصل وصب هذا المزيج في المصارين ولا تعبثها كثيراً واربطها  
جيداً واغلها بالخليب المزوج بالماء ولا تغلها حتى اذا نفخت اخرجها من  
النار ودعها تبرد وضعها على ورقة مدهونة بالسمن او بالزيت وشكها قليلاً  
واشوها على نار هادية وقدمها كقنبلات

وقس على ذلك سائر انواع المقاتق من عجل وحمل وسمك وارنس الخ

### مقاتق الخنزير

خذ مصارين الخنزير المحمة ونظفها جيداً واشفها ١٢٠ ساعة بالماء  
البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثاً ثم صفها ونشفها وضعها في قصعة وتبلها  
بالمح والبهار والعطريات والتوابل والاشالوت ودعها في هذه التابة ثلث  
ساعات صيفاً وشتاً شاء حتى اذا انتفعت خطئة بالابن والخيط المصبص  
قدر ما يعي المصران الذي يحويها ولا تعبثها كثيراً واربط طرفيها وضعها في

قعر الملاحه . واذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح  
والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة واطبخها ٤ ساعات على نار هادية ودعها  
تبرد في زومها ثم شرطها وضعها على المصبع وتقدم كمقبلات ولك ان تضع تحنها  
عصير البزيلة او العدس او البصل المسمر . واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء  
٢٤ ساعة ودخنها على المدخنة وعلقها في مكان ناشف واستعملها لدى الاقتضاء  
ثم انقعها ١٢ ساعة واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر منها من  
المصارين

### الخنزير المملح

خذ صدر الخنزير وقطعة قطعاً تفركها بالملح المزوج بقليل منه ملح البارود  
وضع هذه القطع فوق بعضها البعض في اناء واكسها جيداً لثلاث نعنن واملاً  
الخلو من الملح وغط الاناء بخامة بيضا وسده سداً محكماً حتى اذا مضى عليها  
فوق العشرة ايام ساغ لك تقديمها ويطبخ هذا المملح بالماء وحده ويقدم تحته  
ملفوق مسلوق او اي عصير كان

### طريقة سهلة لتعليق الخنزير

ضع على مائدة ملحاً بكفي اللحم الذي تروم تعليقه وملح كل قطعة لوحدها  
بحيث يدخل الملح في كل اجزائها ويكون تحت يدك وعاء خصوصي لذلك او  
برميل مغسول بماء الغلي وضع فيه طبقة ملح وضع فوقها قطع اللحم حتى اذا صارت  
طبقة رش فوقها الملح واكبس كل قطعة جيداً بحيث لا يكون حلو ولا تزال  
كذلك من رش الملح وطبقات اللحم حتى النهاية وغط بخشبة على قدر دار البرميل  
محكماً وضع فوقها حجارة مغسولة تكسها وغط بخامة مغسولة نظيفة ثم ضع الغطاء  
واحذر من ان يدخله الهواء فانه المكبوس حتى اذا مضى ذلك خمسة عشر  
يوماً ساغ للسان تستعمل هذه الملح ولكن كل ما شئت ان تاخذ منه قطعة  
تناولها بالسكين وبالشوكة ولا تمديد الزوم المكبوس فلاجل حفظ المكبوس

يقتضي نظافة تامة ذلك سر في حفظه

### شم الخنزير

طريقة استحضار شم الخنزير. اجرد شراحي الشم كلها وافركها بالملح الناعم وضعها على خشبة تجاه بعضها البعض في بناء سفلي فيه طراوة لا رطوبة وضع فوقها خشبة تضع عليها ثقلاً ودعها شهراً او شهراً ونصف حتى اذا انتهت المدة علقها بالمطبخ الى ان تنشف . ذلك لا بد منه ليكون شجماً صالحاً للشك واما تقطيع الشم فموكول للاخبار

### الباب العاشر

#### في الطائر

كَأَنَّ الطائر قد خلق ليشتن المنازل وبغني الموائد فمن الساماني حتى ديك الهند لا ترى اخف ولا ألد من لحم الطائر فيتناول من يتمتع بنعمة الصحة ومن قد نقه من علته فانه متى رأى جناح طائر قدم له تاكد انه قد تقدم الى العافية وانه بعد حمية شديد يرجع الى العيشة الالفيه فلانكنتي ان تتناول الطائر على ما خلقه الله بحسب الطبيعة بل نفصله عن قصيلته ونحبسه في مكان ونعلقه حتى يسمن فيزداد لحمه دسامة ونعمومة فيكون زينة الموائد فناكلة مسلوفاً او مشواً او مقلباً ساخناً او بارداً ناكلة برمنه او جزءاً منه بالسلسة او بدونها مسلوفاً او محشياً ومع اختلاف هذه الطرق لا تنقص لذته ولا تقل دسامته

### هريسة الفروج

خذ كيلواً وجرام ٥٠٠ من الفراريج ذلك يكفي اربعة اشخاص وشقها حتى تخرج المثانة والشق يكون من تحت العنق لجهة الظهر حتى اذا اخرجت المثانة قطع عجز الفروج وافرز ما فيه من الدهن كي تخرج المحوصلة والكبد والقلب والحمراء وضعة امام اللهب وشيطوا رفع القلب والمرارة وقدم الكبد



## مع الهريسة

قطع الفروج وضعة على ظهره والراس لجهة صدر من مقدمة وشقة شقين من اقصى القصبة حتى مفصل الجناح كي تفصله ذلك اصنعة من الطرفين واقلب الديك وشق شقين اخرين كي تفصل الاتخاذ وارفع الاجنحة من بعد المفصل الثاني ثم الرجلين عند المفاصل ثم العنق كله

وارفع الاتخاذ ثم السبيكة تاركاً المعدة بعرضها وافصل المعدة من الكلا ثم قطعها والكلا اربع قطع متساوية وقطع دائر القطع وارفع ماقد يفصلها من اللحم وضعها في طنجرة وكل منها مغطاة بجلدنها واملء الطنجرة ماء ودع اللحم يتتفع ساعة وكب هذا الماء وضع ١٢ دسليترا من الماء و ١٠٠ جرام من البصل يكون بها كبش قرنفل وباقة مزينة وملح قبضة ١ وبهارا واغل واقشط الزفرة ودعها تنضج على حافة الموقد نصف ساعة والطنجرة مغطى ثلاثة ارباعها وتحقق نضج الفروج قبل ان ترفعه عن النار حتى اذا نضج صفه بمصفاة وضعة ٥ دقائق في الماء البارد واحفظ الزوم في قصعة

واصنع روبة من ٨٠ جرام سمين و ٨٠ جرام طحين واطبخ الروبة في طنجرة ٥ دقائق دون ان تاخذ لونا واضف اليها زوم الطنجرة و ٢٥٠ من زوم الفطر الذي تكون قد حضرته على ما في باب الفطر حتى اذا اخذت السلسلة تغلي ضعها على حافة الموقد نصف ساعة ونظف قطع الفروج ونشفا وضعها في المقلاة واقشط الدهن عن السلسلة وصب بالمصفاة على الفروج دسليترين من السلسلة وغط المقلاة وسخن على نار هادية وعقد بقية السلسلة باربعة صفارات بيض و ٢٠ جرام سمين واصنع على ما ذكر في باب العقيدة حتى اذا عقدت السلسلة صفها بالمصفاة وضع الفطر بالسلسلة وضع قطع الفروج بالقصعة على هذا المنوال . قطعنا الكلا في وسط القصعة والكتفان فوقها وفوق الكتفين قطعنا العنق وعلى العنق طرفا الجناحين وعلى ذلك كله تضع الجناحين والفخذين وعليهما قطعنا المعدة خاتمة وغط الهريسة بالسلسلة وصف الفطر في اربع زوايا

القصة وإن شئت أن تريد منظر هذه الهريسة حسناً فضع في الأربع الزوايا  
أربعة سلاطين فتجعل شكلاً فاخراً غايةً ويضاف اليها أيضاً قطع الخبز  
المحمرة وبصلات صغيرة وقطعة من الأرضي شوك

### اعتبارات

ليس لهريسة الفراريج المحل الأول في الموائد المألوفة فقط بل في جميع الموائد  
الفاخرة وهي مع ذلك من مواد بسيطة لا يليق الخروج عنها أن رغبت في  
صلاحية هذا الشكل وبالجملته نقول أن الأهم أولاً انتخاب الطائر فيقتضي أن  
يكون طرياً ناعماً. ثانياً مدة الطبخ فقد توهم قوم أن هذه الهريسة إذا استمرت  
زماناً طويلاً على النار تزداد تحسناً ذلك خطأ ميين فلا يليق بقاؤها على  
النار إلا على قدر المقتضي لا غير فانه متى زيد في طبخها خسرت طعمها وتلفت  
لفرط الطبخ واخيراً. في انتخاب البيض والسمن للعقيدة فيكون البيض طرياً  
فاخراً هذه أركان جوهرية لهريسة الفروج

فاذا اعتني في انتخاب المواد الأولى وروعي مدة العمل يكون شكلاً فاخراً  
مفيداً مقبولاً من أخصر الأشكال التي توصلت إلينا من الأقدمين

### غيرها

أن موسم الفراريج يبتدي في نيسان وإيار فالفراريج من ثلاثة  
وأربعة أشهر السمينه الناعمة الجلد تلامي مقدمات السفرة أكثرها فوقها سناً  
والفراريج التي تفتت بالحب تصلح بالحري للمشوي واحسن الفراريج من  
حزيران إلى تشرين الأول لنعمه لحماً. فراريج صغار لمقدمات السفرة خير  
من فروجين كبيرين

ونؤكد القول بأن هريسة الفراريج هي شكل سهل الاستحضار على أننا  
نرى الذين ينجحون باستحضارها قليلين ذلك لسوء طريقة يتبعونها وهاك خيراً  
طريقة بنيت على الإخبار قسمها تسهيلاً لأدراك معناها إلى ثلاثة أقسام

اولاً انتف الفروج ولكن لا تسلخه وافزره ولا تشق المرارة وشيطة خفية  
على النار وقطعة رافعاً اولاً الفخذ واحد الجانحين ثم الفخذ الثاني والجناح الاخر  
وبذلك لا يثزق القفص ولا العصص وقبل ان تقطع القطعة علم الظهر  
بالسكين على طول العضو من تحت الجانحين حتى العصص وافصل المعدة  
من القفص واقطعها قطعتين منحرفتين وعرقها وعرق القفص واقسمه شطرين  
وارفع ما في داخله من الاقسام التي بها الدم واقطع العنق وافصل الجناحين  
من اطرافها واقطع الارجل وادخل اللحم الى الداخل براس السكين حتى  
نعري نصف العظم الذي فصلته من الرجلين وتقطع جزءاً منه واجعل للفخذين  
هيئة مدورة ونظف الحوصلة ومر الرجلين لحظة على الجهر وافركها لترفع القشرة  
الاولى واقطع اطراف الاظفار

ثانياً ضع الفروج والماء تغمره جيداً في الطنجرة على ناحية الموقد ويستمر  
الماء فاتراً نصف ساعة ليتشبع الفروج وعند ما كب الماء ورجع الفروج  
الى الطنجرة بالماء البارد بحيث تغطيه واضف قليلاً من الملح وباقة مزينة وبصلة  
مشكوك فيها كبش قرنفل والطبخ حتى اذا نضج الفروج ثلثي النضج اخرجته وصفته  
على خامة ونشف كلاً من القطع فلقد يكون لصق عليها شيء من الزفرة وصف  
الزوم بمنخل حرير واغسل الطنجرة فانك تحتاج اليها لاجل تميم العمل

ثالثاً . ضع في الطنجرة سمناً حتى اذا ذابت اضف ملعقة طحين  
واصنع روبة بيضا واحذر ان تحمروستها خفيفاً بزوم الطنجرة فيكون قد رسب  
وامزج جيداً لئلا يتجبل اذا اسرعت في التسقي حتى اذا صلحت الروبة بحيث  
لا تكون رقيقة ولا غليظة ضع فيها الفروج واضف قليلاً من مبروش جوز  
الطيب ذلك ان راق للمدعوبين وتم الطبخ واقشط الزفرة واقشط الدهن  
والطنجرة على حافة الموقد والنار قوية تحمها واصنع عقيدة من ثلاثة صفارات  
بيض تحلها بالكريمة ونحو خمس قطع سمن كل قطعة قدر بندقة واضف هذه  
الروبة وانت تحرك الطنجرة دائماً حتى تعقد السلسة وتكون غليظة بالكفاية

كي تغطي كلب عضو على قدر المقتضى ولا ترجعها الى النار واضف عصير  
 الليمون الحامض واما الزينة فخذ بصلات صغيرة معتدلة الحجم واطبخها وحدها  
 بقليل من المرقعة وعند هاضف الهريسة على القصعة وضع اولاً القفص والعصص  
 والحطام في قعر القصعة والمعدة فوقها والفخذان والجناحان في الاربعة الزوايا  
 واسلك هذا المسلك اذا كانت الفراريج اكثر من واحد ولكن عندها بق  
 جناحاً تضعه فوق الكل تكليلاً للقصعة وصف البصلات الصغيرة وصفها في  
 الطنجرة حيث بقية السلسلة وخذها واحدة واحدة بالمعلقة وصفها على الهريسة  
 وضع السلسلة على كلها وقدمها ساخنة ومتى صفت الهريسة على ما ذكر قدمها  
 بماشت من الزينة بالفطر والكبيبات والارضى شوكة والخيار وعرف الديك  
 واكباد الطائر ولوزة العجل فمثل هذه الزينة اذا تسخت بالمرقة النخاعة  
 ونصفت ووضعت كالصل الصغير في سلسة الهريسة تريد هادسامة ورونقاً  
 لاسيما اذا اضيف اليها كماء سوداء او سلطعان او اذا تزين دائر القصعة بالكماء  
 والسلطعين على انا نقول اذا كانت الهريسة قد استوفت شروطها وتقدمت  
 بزينة البصل الصغير وحده فهي لا محالة من الاشكال الناخرة التي تفيض وجه  
 ربة المنزل وتروق في اعين المدعوين

### الفروج على الطريقة البركونية

خذ فروجاً واذبحه والتقط دمه في قصعة وحركه دقيقتين بمعلقة خشب  
 لكي لا يتجبل وانتف الفروج وشقه وافزره وشيطة وقطعة على ما ذكر في هريسة  
 الفروج وضع في مفلاة ٢٠ جراماً من السمن وذوبها وصف قطع الفروج في  
 السمن المذوب ولا تكن قطعة فوق قطعة ورش عليها ٢ قبصات من الملح  
 و٢ من البهار وجر قطع الفروج من الجهتين ثم رش عليها ٤٠ جراماً من  
 الطحين وحرك بالمعلقة ٢ دقائق واضف اليها من المرقعة ٦ دسيلاترات والنيذ  
 الاحمر ٢ دسيلاترات وباقة مزينة و ٤٠ جرام بصل صغير مذبل ومقلي وزوم  
 ١٥ فطرة محضرة على ما ذكر في باب الزينة واطبخها على نار هادية نصف



ساعة وتحقق الطبخة والتأبلة وضع الفطر في الهريسة وعقد بدم الطائر الذي  
أبقيته وصفه على ما ذكر في الهريسة

حاشية \* ان الدم يرغب فيه الغريون ويكرهه الشرقيون ولما كان  
وضع هذا الكتاب لكلها وضعنا هذا النوع حسب تركيبه الاصل على ان من  
كره الدم عليه بتركه فان النوع المذكور من الطعام يقوم بدونه

### الفروج على طريقة بونغام

خذ فروجا وإتفه وشقه وافزره وشيطه وقطعه على ما ذكر في الفصل  
الاول من هريسة الفروج وضع في طنجرة ١٠٠ جرام من الجزر المقطع قطعاً  
و ١٠٠ جرام من البصل المقطع قطعاً صغيرة و ١٥٠ جراماً من السمن وقل  
٥ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف الفروج ومعه ٢ قبصات ملح و ٢  
بهار وقل ٥ دقائق وانت تحرك وضع ٦٠ جراماً من الطحين وقل ايضاً ٢  
دقائق واضف ٧ دسيلاترات من المرقه ودعها تطبخ على نار هادية ٢٠ دقيقة  
و ٢٠٠ جرام من الفطر المقطع شراحي وملعقة بقدونس مفروم خاشناً واغل  
١٠ دقائق وتحقق الطبخة والتأبلة وصفه على ما ذكر في باب الهريسة من الفصل  
الاول وقدم

### فروج مارتغو

حضر الفروج على ما ذكر في فصل الهريسة وضع في مقلاة دسيلاتراً من  
الزيت وصف اعضا الفروج بحيث لا تكون فوق بعضها البعض واضف من  
الملح ٢ قبصات والبهار ٢ والا شالوت غير المفرومة ١٥ جراماً والثوم غير المتي  
٨ جرامات وغار ٨ ورقات و ٢ جرامات صعتر وبقدونس مفروم ٢٥ جراماً  
واطبخ ٢٥ دقيقة ثم تحقق النضج وصف الفروج على قصعة واحفظه ساخناً وضع  
في مقلاة ٤٠ جراماً من الطحين وحركها على النار ٤ دقائق واضف ٥ دسيلاترات  
مرقة واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب وصف السلسة بالمصفاة وصف

الفروج على ما ذكر في هريسة الفروج وصب السلسة وقدم واعلم ان سلسة  
الفروج على المارنغولا يقشط الدهن عنها ابتداءً ولك ان تضيف زينة من الفطر

### غيرها

خذ فروجين سمينين مدهنين وقطعها على ما ذكر في فراريج الهريسة  
وضع في طنجرة زيت الزيتون والتي فيها أولاً الاقخاذ وحدها ٥ دقائق ثم  
سائر الاعضا وتبل بالملح والبهار واقل الفروج الى ان يجمر كل عضو من  
اعضائها حتى اذا اوشكت النضج اضيف راسين من الثوم واشالوت ٢ وقليلًا  
من البقدونس المفروم ناعماً وصف الزيت في الحال لكي لا تحترق التابلة  
واضيف نصف ملعقة من عصير اوسلسة البنادوري وملعقتين من الاسبانولية  
وقدح ماء وقبصة سكر لاصلاح الحرافة ولكن احذر من ان يظهر طعم السكر  
واطبخ ذلك كله على نار هادية بالفطر المدور الايض والكماة السمراء المقطعة  
شراحي وقليلًا من زوم الكماة وعقد بنطعة زبدة طرية قدر الجوزة ولا ترجع  
الى النار واضيف عصير ليمونة تامضة وصف الفروج بهيئة اهرام على القصعة  
وصب السلسة وضع دائرها قطع خبز مقطعة صفائح وبيضات مقلية بالزيت  
ذلك كله ساخناً في صحون ساخنة وترحم على المخترع

### فراريج محمرة بالفطر

خذ الفروج وحضره كما ذكر في فصل الهريسة وغط داخل المقلاة  
بنحو ٢٠ جرام سمن نصف فيها الفروج بحيث لا تكون القطع فوق بعضها  
البعض ورش عليها من الملح ٢ قبصات والبهار ٢ واطبخ ٢٥ دقيقة وتحقق النضج  
واخرج الفروج وضعه في القصعة واحفظه ساخناً وضع ٢٠ جراماً من الطحين  
في مقلاة وحرك ثلاث دقائق على النار واضيف ٥ دسيلات من المرققة والزوم  
و ٢٠٠ جرام من الفطر المحضر على ما ذكر في باب الزينة وحرك ١٠ دقائق  
وصف بالمصفاة في طنجرة وضع الفطر في السلسة ليشتخن وصف الفروج على ما

ذكر في فصل الهريسة وزين بالفطر وصب السلسة وقدم

### الفروج بالملح الخاشن

خذ الفروج واتنفة وافزرة وشبطة ونظفة على ما ذكر في باب الهريسة واربطه وضعة في طنجرة على قدره واضف من المرقعة نصف ليتر وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبضة ٢ وبهار ٢ وغط الفروج بورقة مدهونة بالسمن لكي لا يسود وغط الطنجرة بغطاها متى مضى عليها ١٥ دقيقة وهي تنطبخ على نار هادية اخرج الورقة واقلب الفروج ورجع الورقة المدهونة بالسمن وغطاء الطنجرة واطبخ ١٥ دقيقة وتحقق النضج وصف اللحم والزوم بالمصفاة الصينية في طنجرة صغيرة واضف ٢ قطرة من الكرامل اي السكر المسمر وخثر الزوم ١٠ دقائق وفك الفروج وضعة في قصعة واقشط الزفرة عن الزوم وصبه على الطائر وقدم الملح الخاشن الرمادي في اناء لوجه

### الفروج بالطرخون

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الجملة السابقة في الفروج بالملح الخاشن واطبخه وضع له السلسة على ما ذكر ايضا وضع مع العطريات ١٥ جراما من الطرخون وخثر الزوم ٥ دقائق وصفت واقشط الزفرة واضف ملعقة طرخون مفروم خاشنا وفك الفروج وصفه وسقه بالزوم وقدم

### الفروج بسلسة البنادوري

خذ الفروج وحضره كالفرج بالملح الخاشن واضف ٦ دسيلات من سلسة البنادوري وصف الفروج وصب السلسة عليه وقدم

### الفروج بالارز

خذ فروجا وحضره واطبخه كالفرج بالملح الخاشن وضعة على النار ١٥ دقيقة واخرج الباقية والبصل واضف من الارز ايكثو ٢ بعد ان تكون غسلته جيدا واصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعة في القصعة

وحرك الارز بلعنة خشب كي يتسقى كلة وصبة على الصحن والفروج في وسطه  
دسيلتر من الزوم المحضر

### الفروج بالروبة

حضر الفروج على ما ذكر في الفروج بالملح الخاشن وخذ ٥ دسيلاترات  
من سلسة بوليت و ٢٠٠ جرام من الفطر المسحوق وفك الفروج وصفة وصب  
السلسة عليه حتى تغمره كلة وضع الفطر حوله

### الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الدجاج  
واربطه واشوه ٢٥ دقيقة وتحقق نضجة وفكة وصف الزوم واقشط الدهن  
وصبة تحت الفروج وزينة بالجرجير ( الفرة الحمراء )  
غيرها

خذ الفروج وافزره واربطه للشي وشيطة وغطه بشرحية شحم تربطها  
ايضاً وشكة بالبروش واشوه ثلاثة ارباع الساعة وقدمه مزينا بالجرجير المتبل  
بشيء من الملح والنخل

### ماريناد الطائر

نستعمل ماريناد الطائر لحطام الفروج المشوي . هب ان الحطام نصف  
فروج فقطعة قطعاً بنحو ٦ ستمترات طولاً وعرضاً وانقعها في قصعة ومعها من  
النخل ملعقتان والملح قبصة والبهارا ودعها بهذا النقع ساعتين وصفيها وضع  
في المقلاة كيلو من القلية واغمس كل قطعة من الطائر بعجينة القلية واقل على  
ما ذكر في بابها . وصف قطع الفروج في قصعة على خامه وكلها بالبقدونس  
المقلي وقدمه وسلسلة البنادوري لوحدها

### فروج بالمايونز

خذ نصف فروج على ما ذكر وقطعة قطعاً وانقعها بالماريناد وصف



حولها قطع بيض مسلوق وقلوب خمس وحضرة ٢ دسيلاترات من سلسلة المايونز  
وضع الفروج بالسلسلة بدون ان تصب على حافة القصعة

### فروج محمر

خذ الفروج وقطعه على ما ذكر في باب الهريسة وضعه في طنجرة في  
قعرها طبقة من السمن وتبله بالملح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه على  
النار واقله بحيث يحمر كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اضف راساً من الثوم  
واشالوتين وبقدونساً مفروماً ناعماً واقل الافخاذ اكثر من غيرها من الاعضا  
واقل الحشائش الناعمة وضع ملعقة من الطحين او الاسبانولية وحمم الفروج  
مضيفاً اليه قدحاً من الخمر الايض وقليلاً من المرقه حتى اذا كاد يغلي صفه  
على القصعة ويضاف اليه الفطر او غيره من الزينة مع قليل من الليمون

### فروج على الترتيرة

خذ الفروج واربطه وضع رجلاه في جوفه وشيطة او شقة من ظهره  
من العنق حتى العجز ورضه ولا تنعمه وتبله بالبهار والملح وضعه في طنجرة ومعه  
قطعة من السمن وورقة غار وبصلات مقطعة حتى اذا ناصف نضجه اخرجته  
وحل صفاري بيض بالسمن الذي قليت به الفروج واغمسه بالمزيج حتى يتشربة  
ولته بمسحوق الخبز الذي تكون قد وضعت فيه ثلاث بصلات وبقدونس  
مفروم ناعماً وبهار وملح ثم حممه على نار هادية وقدمه وتحنه سلسلة رقيقة من  
الاشالوت او الليمون الحامض

### الفروج على طريقة الملكة

خذ الفروج وافزره واربطه وشيطة خفيفاً على نار قوية ونشفه وافركه  
بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه نحو اربع قطع ليمون حامض ولفه  
بشراحي شحم تربطها بخيط وضعه في طنجرة وزينه بالجزر وسقه بالمرقة المخثرة والطبخة  
ساعة وقدمه وتحنه الالمانية او بدون زينة

## فروج على الموثور انسي

الاستحضار واحد على انه يقدم ونحنة مقلّي النظر او الكاية

## الفروج بالزوم المحضر

استحضاره على ما ذكر على انك تقدمه بزوم مختر وقطع الليمون الحامض

## الفروج على الطريقة الانكليزية

استحضاره كذلك او يكون مسلوفاً وقدمه بسلسلة السمن تضع بها البقدونس

المفروم ناعماً وتغطيها بلحم الطائر

## الفروج بدهن السلاطين

حضره على ما تقدم واضع بزوم روبة بيضا او خثر قليلاً من الخبثية تضع

فيها دهن السلاطين

## الفروج على السان كلود

حضرة على ما ذكر ولكن قبل ان تطبخه ضع على بطنه خمس قطع كناية

مقطعة بهيئة مسامير حتى اذا نضج قدمه ونحنة مقلّي الكاية

## المقاطيش والفراخ

توكل المقاطيش والفراخ من شهر ايلول حتى شباط حيث يكون لحمها

ناعماً دسماً فكما عثقت احمر لحبها واكبد فالفراخ التي عجزها احمر والمقاطيش

التي لحبها احمر واظفارها طويلة لا يصلحان الا للفرم او المسلوق ويسى هذا

المسلوق مقطوش او فرخة بالملح الخاشن اذ توضع على بطنه حين صفه على

القصة قبصة من الملح

ولا بد من ربط الطائر ولواعد للمسلوق اذ لا بد من جعله بهيئة تروق

لناظر. ولما كان استحضار المقاطيش والفراخ واحداً فما يطلق على احدها

يطلق على الاخر

المقطوش او الديك المطبوخ على الطريقة الفرنسية  
خذ الديك واربطه وشيطة خفيفا على لهيب نار قوية واقشطه وافركه  
بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه ثلاث او اربع قطع ليمون حامض ولفه  
بشراحي الشم واربطها وضعة في طنجرة وزينة بالجزر والبصل وسقه بالمرقة او  
بالمرقة المخبقة واطبخه ساعة

### المقطوش مطبوخ على الطريقة الانكليزية

خذ الديك وحضره على ما تقدم واربطه ولفه بطليحة ورق وضعة في  
طنجرة فيها الماء الغالي والملح لاغير واطبخه ساعة بحيث تكون الماء دائما غالية  
وتتحقق نضجة متى لانت اطراف جناحيه تحت الاصبع واخرجه وارفع ما عليه  
من الورق والشم وقدمه وتحنه زينة او عصير تخارها

### المقطوش بالارز

خذ الديك وحضره على ما ذكر من الطريقة الفرنسية وضع في طنجرة  
١٢٥ جرام من الارز المغسول جيدا واطبخه بقليل من المرقعة واضف اليه من  
مرقة الديك ويجب ان لا يكون الارز مهموسا واصنع عقيدة من اربعة صفارات  
بيض تحلها بالكريمة واضف ثمانية قطع من الزبدة الطرية وعقد الارز ولكن  
لا يكون سميكاً وصفه تحت المقطوش

### في حطام الفراريج

نصنع من حطام الطائر اشكال فاخرة بطرق سهلة جدا فيتناول في  
الغد ما يتبقى من الطائر من ذلك الاشكال الاتية

### كسبة الطائر

ارفع عن الحطام كل ما عليه من اللحم وارفع الجلد وقطع اللحم قطعاً صغيرة  
واصنع روبة بيضاء ممزوجة بقدر نصف بيضة من السمن وملعقة من الطحين

وسقها بالمرقة ودعها تغلي . اذ فائق على حافة الموقد وتبليها ويكون سطحها كالحمام  
واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب وتكون سلسلة سميكة تضع فيها قطع  
اللحم وعقد بنحو ٤ صفارات بيض ودع ذلك كله يبرد وخذ هذه المستحضرات  
وضع منها قطعاً متساوية فوق لب الخبز الناعم او كتلها كتلاً او اجعلها بهيئة  
اجاصة ويكون عليها من الخارج كثير من لب الخبز وخذ عجة مخفوقة وتبليها  
بالبهار والملح واغمس بها الكتل بحيث تشرب البيض من كل جهة ردها الى لب  
الخبز كي يغطيها تماماً ولدى التقديم القها في قلية ساخنة حتى اذا احمرت اخرجها  
وضعها على خامة بيضا وقل حفنة من البقدونس وصف الكتل على قصعة تغطيها  
خامة وكلها بالبقدونس وقدمها ساخنة . ولك ان تستعمل الالمانية او  
المخملية ان وجدت ايضا وان تضيف الى هذه الكتل لوزات العجل والفطر مفرومة

### مقائق الطائر

حضر الحطام على ما ذكر واصنع منها كتلاً بغلظ المقائق العادية لكن  
مفلطحة واقلها وقدمها وتحتها سلسلة يشامل او المانية وجمد هذه الكتل وقدمها  
وعند عدم وجود السلسلة اصنع روبة بيضا رقيقة فيها جلد الحطام وعظامه  
لتزيد لها دسامة وعقدتها بصفاري بيض وقليل من الكريما وقدمها تحت المقائق  
المذكورة

### لحم صغيرة

اللحم الصغيرة وتدعى ايضا لحم الملكة تعادل قطعة الفرنك كبراً اسلك  
فيها مسلك كيبية الطائر لانها تزين بما حضر للكيبية المذكورة على ان هذا  
المستحضر يكون ارق حتى تشربه اللحم

### صدف الطائر

اصنع السلسلة على ما ذكر في الكتل ولكن بدلاً من ان تقطع الحطام قطعاً  
صغيرة قطعها شراحي قدر الفرنك وبهيئة بيضاوية وضعها في السلسلة المعقدة



وخذ صدف سان جان المدعوة ايضا صدف الحجاج وعيها من هذه المستحضرات  
واضف ان امكن صفائح الكماة والفطر حتى اذا تعبات كل من الصدف رش  
عليها مسحوق الخبز المحمصة وحررها على المصبع وضع فوقها غطاء طنجرة عليه  
الرماد الساخن

### الطائر في قطع لب الخبز

قطع لب الخبز صفائح او قطعاً مدورة او مثلثة الزوايا غلظها نحو قيراط  
ونصف وشق داخلها بسكين واصنع تجويفاً ويكون الشق في الحافة داخلياً  
ودائراً واقل هذه القطع بقلية دهن الخنزير حتى اذا احمرت صفها وفرغها  
اي اخرج اللب من داخلها وعند التقديم عيها من مستحضرات لقم الملكة او  
من عصير الطائر

### البیض على طريقة فكتوريا

ما هذا الشكل الا البيض الطري المقلي بالماء الغالي ويقدم بعصير الطائر  
المزين بقطع الخبز المقلية او قطع الكماة

### بلانكت الطائر

قطع ما عندك من لحم الطائر ورققة بظهر السكين وعرقه جيداً واجعله  
بهیئة ملاية واصنع روبة بيضاء تشبهها بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب  
واضف اليها الفطر اذا وجد والى فيها قطع الطائر وعقد ٢ صفارات بيض  
تحلها بقليل من الكريما وقطع من الزبدة الطرية وضع دائر هذه الروبة قطع  
الخبز المقلية بالسمن

### ماريناد الطائر

قطع ما تبقى من حطام الطائر المشوي والجناح والفخذ قطعيتين والمعدة  
والقفص كذلك وضع هذه القطع كلها بقصعة للسلطة ومعها البهار والملح  
والزيت والخل والصعتر والفار والبقدونس وقطع البصل ودعها في هذا

النقيع نحوه ساعات وحضر عجينة للقلي رقيقة وصف قطع الضائر واغسها في هذه الروبة واقلمها حتى اذا احمرت صبها جيدا وقدمها على خامة مكللة بالبقدونس المقلي

### يخنا حطام الطائر

خذ خيرا ما تبقى عندك من حطام الطائر وعرقه وانزع عنه الجلد وضعه في طنجرة الى ان تصنع السلعة الاتية وهي روبة تسقىها بالزوم المحض وبالمرقة وتضيف اليها نصف قدح نبيذ ابيض وضع فيها قفص الاثر وعظامه وجلده مع الصعتر ونصف ورقة غار وبقدونس وبصل مقطع واغل نصف ساعة وصف هذه السلسة بمخل شعرولا تكبها وصبها على الطائر وسخنها ولا تقلها واقتطع الدهن وقدم بعصير الليمون وبزينة من قطع الخبز المقلية ولك ان تقدمها بالاسبانولية او تضيف اليها حطام الطائر ونصف قدح خمر ابيض وقبل ان تصفها خثرها بالكفاية كي تغطي جميع القطع المصفوفة على القصعة

### سلطة الطائر بالرافيكوت

خذ حطام الطائر وقطعها وافصل الجناح من اطرافه واذا كانت الاتخاذ صلبة اقطعها شطرين واقشر جلدھا وتبل هذه القطع كتشيل السلطة العادية وصبها على القصعة كهريسة الدجاج وزين دائر القصعة بقلوب الخس وقطع البيض المسلوق واصنع سلسة رافيكوت وصبها على سلطة الطائر وزينها بشراحي الانشاية والكرنيشون

### سلطة الطائر بزهر حشيشة تسمى ابو خنجر

خذ الحطام وحضره على ما ذكر في سلطة رافيكوت وضعه في قصعة وصب فوقه سلسة المايونز وزين دائر القصعة بقلوب الخس والبيض المقطع وضعه على المايونز وزين هذه السلطة بشراحي الانشايات المقطعة شبكاً

والقبار وقطع الكرنيشون الصغيرة او بزهر الحشيشة المسماة ابو خنجر

### هريسة الفروج بالارز

خذ ما تبقى عندك من هريسة الفروج او هريسة لم يفلح صنعها واسلق ٢٥٠ جراماً من الارز بالمرقة بحيث ينضج ولا ينفلش حبة وتبله واضف اليه قليلاً من مبروش جوز الطيب وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالسمن وابسط فوقه قسماً من الارز بغلظ قيراط وعلى هذا الارز ضع الهريسة بسلسلة باردة وغطها بالارز وضم سطحه بصفحة السكين ولونه بصفار البيض وسخن بالفرن واقلب غطاء الطنجرة على القصعة وقدم

### هريسة الطائر بصفار البيض

خذ حطام هريسة الطائر وغط كل قطعة منها بالسلسلة ثم لتها في مسحوق الخبز الناعم واضف نحو اربع بيضات بحسب كمية القطع التي تلتها وتبلها كانك تصنع عجة واغس حطام الطائر بها ولتها ثانية في مسحوق الخبز وحررها في قلية جيدة وقدمها على قصعة مغطاة بخامة وفوقها باقة بقدونس مقلية

### فروج على طريقة ابليس

هذا شكل من الاختراعات الانكليزية وليس بطعام عادي فانه لاجل المعد التي شمت الطعام وتحتاج من ثم الى منبهات وهذه طريقة خذ حطام الفراريج المشوية وشرط قطع الطائر خفيفاً لاسيما الاجنحة والافخاذ وادهنها لا بالسمن بل بالخردل وتبلها كثيراً بالملح والبهار ورش عليها مسحوق الفلفل الاحمر وسخن برفق على المصبع وقدمها ناشفة . هذا ما كان من الاشكال المصنوعة من حطام الطائر فلا يذهب هذا الحطام متى اذ تصنع منه اشكالاً فاخرة على ما تقدم

### الطائر بالسلسلة الفاترة

خذ هريسة الفروج واطبخها واخرج الاعضاء واضف الى السلسلة ملعقتين

من مجهد اللحم وخثر وعقد بقليل من السمن وباربعة صفارات بيض وصف  
بالمصفاة واضف عصير الليمون والفطر وزينات اخرواغس كل عضو من  
الطائر بهذه السلسة الفاترة وصفها وغطها بالسلسة وزيتها بقطع الخبز  
ولك ان تشكل الزينة على ما ترى

### جالتين الطائر

استحضارها كاستحضار جالتين ديك الهند

### الفروج بمسحوق كاري

خذ الفروج وحضره كما تحضره للهريسة ولكن بدلاً من عقيدة صفار  
البيض حل ملعقة من مسحوق كاري بقليل من الماء وضعه في الهريسة وغسل  
١٢٥ جرام من الارز وضعه في طنجرة بحيث تغمره الماء واسلقه على نار قوية ثم  
اتركه على الموقد ساعة حتى اذا فتح واستمر الحبوب صحيحاً اقلب الطنجرة على  
القصة وانت تضربها خفيفاً فيسقط الارز كله كقالب ايض وقدمه وبجانبه  
كاري ولاجل ان يوكل يسحق بالسلسة ويقتضي ان تكون رقيقة صافية

### فصل

في البط باللفت

خذ من البط افتاه تلك قاعدة مطردة في الطائر عموماً فلا تاخذ الا النتي  
منه ان رغبت في اشكال تبيض الوجه وشن البط وافزرة وشبطة ونظفه وضم  
قوائمه واربطها وضعه في طنجرة ومعه ٢٠ جراماً من السمن ومن الملح قبستان  
ومن البهارا واقليه وقلبه كي يبحر كله حتى اذا احمر اخرجه من الطنجرة وضعه  
في قصعة لوحده . وضع في الطنجرة ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٢ دقائق واضف  
من المرقه دسيلاتراً واغل ٥ دقائق وصف السلسة بالمصفاة ونظف  
الطنجرة وضع فيها البط والسلسة وباقة مزينة وبصلة مشكوك بها كبشا قرنفل  
واطبخ على نار هادية ثلاثة ارباع الساعة واضف ٤٠٠ جرام من اللفت المحضر



على ما في باب الزينة حتى اذا نضج اللفت اخرج الباقية والبصلة وفك البط  
وضعة على قصعة واقشط الدهن عن الزوم وضع اللفت دائر البط وصب  
المسلة فوقه وقدم

### البط بالبريلا

خذ البط وحضرة واقلو كما تقدم وذبل في طنجرة ايكتر ٢ من شحم الخنزير  
واقشر جلدة وقطعة قطعاً مربعة قدر الكشتبان واقلو ومعة ٢٠ جرام سمين  
حتى اذا احمر رش ٢٠ جرام طحين واطبخ ٣ دقائق وحرك بملعقة خشب واصف  
منها المرقعة ٦ دسيلات وبصلة مشكوك بكشي قرنفل وباقة مزينة وقبصة  
ملح وبيهار ٢ واغل وحرك حتى اذا اخذت بالغليان ضع البط والشحم الذي  
قلبت في الطنجرة بليتر من البريلا واطبخ بطيئاً ساعة وربع والطنجرة مغطى ثلاثة  
ارباعها . وتحقق النضج وصب واخرج البصل والباقي واقشط الدهن عن  
البريلا وضعها في القصعة مع قطع الشحم وفك البط وضعة على البريلا  
تستعمل البريلا المتوسطة زينة للبخنا اما الناعمة فلا شحم فيها فتطبق الطبخ  
واما الضخمة فانما تصلح للعصير

### البط بالزيتون

خذ البط وحضرة على ما ذكر في فصل البط باللفت والسلسلة واحدة  
وخذ ٤٠ حبة زيتون محضرة على ما ذكر في السيسكة بالزيتون واغل الزيتون  
٥ دقائق بالسلسلة وتحقق نضج البط وتابلته وفكة وضعة في قصعة واقشط  
الدهن عن السلسلة وضع الزيتون حول البط وقدم

### البط المشوي

يتنضي للبط المشوي ان يكون ناعماً جداً . خذ بطاً وحضرة كالمفروم  
المشوي واشوه على نار قوية ١٦ دقيقة . ويقدم البط المشوي والدم يقطر منه  
وفكة وقدمه والزوم تحته والمخرجير حوله

## غيرها

خير البط ما كان قتيًا سمينًا . خذ فرخ البط السمين وشبطة وافزرة  
وشمرة واقلب رجليه على طول فخذيه واربطه وضعه في الشيش على نار هادئة  
وسقه بقليل من المرقعة المضاف اليها الزوم المحضر واشوه ثلاثة ارباع الساعة  
ولا تشوكثيراً فيتنضي ان يكون لون لحمه وردياً والبط المرني احسن طعماً  
اذا حشوته بحشوة من كبدة وسمن وبصلة مفرومة جيداً وقليل من القصعين  
المفروم ناعماً والبهار والملح

## البط مطبوخ

اطبخ البط وضعه بالسلسات او الطبقات التي تراها فيكون عن ذلك  
اشكال كثيرة لا حاجة لتفصيلها لان طريقة صنعها واحدة

البط بعصير العدس ( راجع عصير الخضرة اليابسة )

البط باللفت ( راجع اللفت المجهد )

البط بالزيتون ( راجع بخناء الزيتون )

البط بعصير اللفت ( راجع عصير اللفت )

البط بالخيار ( راجع الخيار بالاسبانيولية )

البط بالزيتون ( راجع الزيتون بالشحم )

البط بالزيتون والخضراء ( راجع عصير الزيتون والخضراء )

تلك اشكال كثيرة لك ان تريد في مراجعتك باب السلسلة والزينة

حاشية انه بدلاً من ان تطبخ البط بالزينة واللفت والزيتون

الخنخاشه واخرجه من البروش وردياً اي ناضجاً بعض النضج وضعه وزيتته . ا

دقائق فيحفظ بذلك طعمه وزومه والسلسلة لا تخسر شيئاً لان الوقت الذي ينضج

فيه البط بطيئاً مع الزينة يكفي ليعطيه الطعم المرغوب على انك على هذه

الطريقة تشر البط فانه يكون من الاشكال الاولى للسفرة وارجله خارجة

بجانب الانخاذ واربطه بحيث تجعل بطنة هيئة مدورة

### باب في الحمام

الحمام جوي وبري اي حمام اهلي يربوثة في البيوت وحمام بري ويسمونه  
يام وترغل ايضاً واما الحمام الجوي فانه يسمن ويكون لحمة ايضاً وطرياً معاً  
واما اليام او الحمام البري فيستعمل منه ما كان فتياً ومن عوائد الافرنج انهم  
لا يذبحون الحمام بل يخفونه

### الحمام المشوي

خذ الحمام وانتف وافرزة وشيطة واقطع عنقه واربطه كالفرج المشوي  
واترك رجليه وكفنه بشرحية شحم رقيقة بطول استمترات وعرض ٨ تربطها  
بخيطة من الطرفين وضعة على البروش (ومنهم من يضع ورقة عنب تحت الشحم)  
واشوه على نار قوية ٢٠ دقيقة وتحقق نضجة وانما شي الحمام يتطلب اعتناء  
خصوصياً واخرجه من البروش وفكة وضعة في قصعة وضع شراحي الشحم  
على كل حمامة وصب الزوم فوقه وزينه بالبرجبر وقدم  
والحمام البري اذا كان فتياً يشوي بالبروش ايضاً

### خبیصة الحمام

خذ الحمام وانتف وشيطة واقطع اعناقه وضع الاكباد في داخله واربطه على  
ما تين ادناه وخذ ايكتر ٢ من الشحم واخرج جلده وذبله في طنجرة بالماء  
الغالي وقطعة قطعاً صغيرة وقله بنحو ٢٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر  
اخرجه من الطنجرة وضع الحمام واقفه بالسمن المذكور حتى اذا احمر كله معاً  
اخرجه وضعة في قصعة ولشحم معه

واصنع روبة من السمن الذي بالطنجرة و ٢٠ جراماً من الطحين وسقها  
باربع دسيلات من المرقعة و ٤٠٠ جرام من زوم الفطرونيل بالملح والبهار  
وحركها على النار حتى اذا اخذت بالغليان صنها بالمصفاة واغسل الطنجرة

وضع الحمام فيها واضف على السلسلة باقة مزينة و ٢٠ بصلة مذيلة منقاة مغلية على ما ذكر في باب الزينة والملح معاً واطبخ الحمام طبخاً بطيئاً ٢٥ دقيقة واضف اليه الفطر وقد اضاف بعضهم نصف لوزة عجل والارضى شوكة واطبخ ٥ دقائق ايضاً وتحقق النضج وفك الحمام وضعة على قصعة وارفع الباقية المزينة واقشط الدهن عن السلسلة وصبها على الحمام وضع الزينة حوله وقدم تنبيه . ان طريقة ربط الحمام وسائر الطائر الذي يكون خيصة او ما يشاكلها من الاشكال على ما ياتي .

ادخل السكين تحت جلدة العنق واكسر عظم المعدة واقطع اطراف الاجنحة والعنق وادخل العجز في الداخل والافخاذ ايضاً باخراج الرجلين للاحية بعد ان تكون قطعت اطراف الاظفار وخذ ابره كينة وخيطاً ومررها في العجز واخرجها من مفصل الفخذ الذي على اليمين ومررها في طرف الجناح من الامام راجعاً على الظهر وخذ الطرف الاخر من اسفل الجناح بحيث تخرج الابرة من قدام وخذ مفصل الفخذ الايسر واخرج الابرة من العجز حيث تجدد الطرف الاخر من الخيط وشد الطرفين معاً حتى اذا رأيت الحمام اخذ هيئة مدورة اعتد الخيط ومنى طبخت الحمام ونضج وشئت ان تنكه فاقطع الخيط من العقدة واسحب فيخرج الخيط كله

### الحمام بالبريلا

خذ الحمام وحضره على ما حضرت الخيصة والسلسلة نفسها ما خلا الفطر والبصل وضع مع الحمام ليتراً من البريلا وباقة مزينة وشجماً على ما ذكر واطبخ على نار هادية نصف ساعة ثم فك الحمام واقشط الدهن عن البريلا وارفع الباقية المزينة وضع البريلا والشجم في القصعة والحمام فوقه وقدم

### الحمام بالاصول

خذ بدلاً من البريلا الاصول كالجوز واللفت وحنه وذبله بالماء الغالي



واضف اليه قليلاً من السكر لاصلاح حرافته

الحمام بالشرترز

راجع باب النحل بالملفوف او شرترز النحال

الحمام ملتوت ومحبر

خذ الحمام وشقة شطرين ووسعة بدون ان تفصله ورققة بالمدقة وتبل كل شطرنه بقبضة من الملح و٢ من البهار وضع الحمام في مقلاة ومعه ٢٠ جراماً من السمن وحمرة من الجهتين ربع ساعة واكبسه بين صفحين وفوقه ما ثقله كيلو وضع في السمن الذي في المقلاة ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمغسول وحركه دقيقتين على النار واضف دسيلاتاً من المرققة او من الزوم المحض وقبصتين من البهار وخثر الزوم وصفه بالمصفاة في طنجرة تحفظ بها الزوم واقتشط عنه الدهن ثم ذوب ١٥ جراماً من السمن تغمس به الحمام ولته بمسحوق الجوز وضعه على المصبع على نار هادية ٥ دقائق من كل جهة وسخن الزوم الذي بقيته وصبه في القصعة وضع الحمام فوقه وقدمه وعصير الليمون في صحن لوحده

غيرها

خذ الحمام وشمره وارجلة داخلة الى الداخل وبعد ان تنتفخ وتنشيطه شقة ظهراً من العنق حتى العجز ورضه ولا تكسر العظام كسراً وتبله بالبهار والملح وضعه في طنجرة ومعه سمن وورقة غار وبصلات مقطعة قطعاً حتى اذا نضج نصف النضج اخرجته وحل صفاري يض بالسمن الذي طبخت الحمام به واغسسه بهذا المزيج كي يتشرب ولته بلب الخبز الذي تكون قد وضعت فيه اشالوات وبقدونس مفرومين ناعماً والملح والبهار واشوه على نار هادية وقدمه وتحنه سلسة رقيقة واشالوت او عصير الليمون

تنبيه . اعلم ان جميع اللحوم الملتوتة والحمرة اذا كانت غليظة او كيكة اظنح نصف طبخ لانك اذا لتيتمها بالروبة وهي نيئة لا سيما الحمام والدجاج تحترق

الروبة ولا ينضج الطائر واعلم ايضاً ان جميع اللحوم التي تلت بالروبة وتثقل  
يقتضي ان تقدم بسلسلة رقيقة او بعصير الليمون الحامض لان ما يسقط في  
القصة عليها يسبك السلسلة او العصير

### الحمام على السنت منهلد

خذ الحمام برمنه واسلفه ودعه يبرد واغسله بالبيض المخفوق ثم لنه بمحرق الخبز  
واقطعه حتى يجهر وضع تحت سلسلة ريمولاد ولك ان تقدمه ناشفاً على خامة بدون زينة

### الحمام بالورق

خذ الحمام وحضره على ما ذكر في طريقة اللحوم الملتوتة والمحيرة ورققة  
ودعه والبصل ينطبخان بالسمن حتى اذا كان ذلك خذ طليخة ورق كيكة وقطعها  
على ما ذكر في باب الكستلانة هذا ولك ان تشق كل حمامة شطرين كي تكون  
الورقة صغيرة وادهن الورق خارجاً بالزيت وضع من كل جهة شرحية شحم صغيرة  
وعلى هذه الشرحية حشوة بابليوت المذكورة ادناه ثم الحمام كله او نصفه وغط  
واثن الورق حوله وضع على المصبع اولاً من جهة الثنيات واقطعه حتى اذا احمر  
احشو من الحشوة الانية.

### حشوة بابليوت

خذ ٥٢٠ جراماً من الشحم وافرمه جيداً واضف ١٢٥ جراماً من السمن  
و٤ ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من  
الاشالوت المفروم ودع ذلك كله ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من  
البقدونس المفروم ودع الكل دقيقتين ايضاً على النار وتبل بالملح والهار  
والعطريات واحفظها جانباً كي تستعملها حين الاقتضاء وهذه السلسلة تلامي  
الكستلانات والالسة وميسكات العجل وما يجهر باليلبوت اي مكفناً بالورق  
ولذا سميت هذه السلسلة باسمه

تنبيه . اعلم انه الى كل حمام محمر او طائر محمر تضاف جميع ضرور

السلسات والزينات التي تروق للدوق او تحكم بها الضرورة  
واعلم ان الطائر المحمر هو الطائر المربوط الذي يقدم في الاشكال الاولى  
على السفرة والذي يكون قد فرك بعصير الليمون الحامض وكفن بشراحيب  
الشحم هذا اذا كان طائراً ثم اطبخه بالجزر والبصل وباقة مزينة وملعقتين من  
المرقة او المرقعة المخترة

ولقائل ما الفرق الكائن بين الطائر المحمر والطائر المكبوس قلنا الطائر  
المحمر هو ان نطبخه مكفناً بشراحيب الشحم ومسقياً بقليل من المرقعة او غيرها اما  
المكبوس فهو ان نطبخ الطيور الكمية بما يغمرها من المرقعة وغيره والتي يقتضي  
ان تنعشها (وتليتها) ولكن تزين دائرها بالخضرة

## فصل

### في ديك الهند وافرأخه

خذ من ديك الهند اسمنة وادسمة ويكون ايض الجلد اسود الرجلين  
والاثني منه افضل من الذكر لانها اسمن واما افرأخه الهندية فتكون للشوي  
بالبروش

### الديك الهندي مشوي

خذ من الفراخ الهندية ما يكون وزنها كيلو ٢ وحضرها واشوها ساعة على نار قوية  
متعادلة وحمرها بحيث يكون لونها من كل جهاتها متساوياً واخرجها من البروش  
وفكها وقدمها والزوم تحتها والجرجير حولها . ويستعمل حطام الديك الهندي  
في البوليت وكيبات وبالمابونز

### فرخ الهندي مشوي

خذ الفرخ الهندي وافرزه واتفه وشيطه واربطه وشكه او كفنه بشراحيب  
الشحم والليمون الحامض واشوه ساعة ونصف بالبروش وسقه حيناً بعد حين  
بزومه وقدم متى اخذ لوناً ذهبياً . في موائد العامة يحشى فرخ الهند بمفروم

المقانيق او بمفروم الكبد او بالكستنا المحبرة ذلك كله ممزوج بعصير البصل  
الاسمر ومببل بالملح والبهار. ولك ان تقدمه والزوم المحض او السلسة لوحدها

### الهندي محشى بالكستنا

خذ من فخذ العجل المعرق جيداً ٢٠ جرام وثقها وافرمها وتبلها من الملح  
المعطر (راجع باب البهارت والعطريات) بنحو ٢٠ جراماً واغسلها دسيلة ثم امن المرقعة  
نصبة على مرتين وانت تفرم الحشوة وضع الحشوة في الهاون واسحق ١٠ دقائق  
حتى اذا نعمت ضعتها في قصعة واغسل ٤٠ كستناية محبرة ومنقاة وحضر الهندي  
على ما ذكر في المشوي منه واسع وانت تنزره ان تترك جلدة العنق على ما  
امكن من الكبر وارفع العنق وادخل في الفتحة الحشوة والكستنا. واربط  
الديك وضعة بالبروش نحو ساعتين على نار متعادلة لكن قوية جداً وتحقق  
النضج واخرجه عن البروش وفكه واقشط الدهن عن الزوم وصبه في قعر  
القصعة وقدم

### في حطام الهندي

هذا الحطام هو من الراس (ما عدا المنقاد والعينين) والعنق واطراف  
الاجنحة والرجلين والحوصلة والكبد. قلل الجميع بالشمس ونصف ملعنة  
طحين وسقه بقليل من المرقعة واغسل باقة مزينة ولاجل الزينة بصلات صغيرة  
متساوية الحجم اولئناً او بطاطة

### الحطام باللفت

خذ حطام فرخ الهندي السمين السلم واسمطة وشيطة ونظفة واقطع  
العنق اربع قطع متساوية والحوصلة كذلك بعد ان تكون قد اخرجت منها  
ما فيها من الحصى والاجنحة قطعتين والرجلين كذلك وابق الكبد لوحدها  
كي تطبخها ١٠ دقائق قبل التقديم. وخذ ايكثوا من شحم الصدر وارفع الجلد  
عنه وقطعه قطعاً صغيرة وقله في طنجرة بنحو ٢٠ جراماً من السمن وجم



وتصريف هذه الحطام على ما كان من بخنا الخروف وزينة برينة البصل واللفت  
والبطاطة مضيئاً الشحم والطبخ ساعة ونصف . ولاتسه عن الكبد التي ابقيتها  
فضعها على النار قبل ان تقدم . ١٠ دقائق واقشط الدهن عن البخنا وانزع  
الباقية المزينة وصف الحطام واضعاً الرجلين والحوصلة والراس والكبد في وسط  
المتصعة وقطع العنق حولها وفوق ذلك كل اطراف الاجنحة وغط بالسلسلة والزينة

### الهندي بالكابة

خذ من الكابة الطرية كيلو ٢ واسمها واغسلها مراراً بالماء وضعها في طنجرة  
ومعها ٢٥ جراماً من دهن المختبر وقبينة خمر ابيض وورقة غار وقليل من الملح  
وطبخ ١٠ دقائق ودعها تبرد في وقتها ثم اقشرها واقرم قشرها ناعماً واسحقها  
في هاون مضيئاً الشحم والمفروم ناعماً وتبل بالبهار والملح واضف مرق الكابة  
لا العكر فقد يكون فيه شيء من التراب وامزج بهذه الحشوة الكمايات تامة واحش  
الديك بها اولاً مكان الحوصلة ثم الجوف ولثة بشراحي الشحم واربطها بخيط  
وضع فوق هذه الشراحي طلاحى الورق المدهونة بالدهن والمربوطة جيداً  
واذا كان النواشف بارداً يمكنك ان تبقى الديك من ثمانية الى عشرة ايام حتى  
ياخذ اللحم ذكاه رائحة الكابة وضعة بالبروش على نار قوية ودعه يشوى ساعتين  
وقبل ان تخرجه من البروش ارفع الورقة عنه كي تتحمر شراحي الشحم واضف  
عصير حامض الليمون الى ما افرز الديك من الزوم وقدمه في قصعة

### الديك دوبرو

اربط الديك الهندي وضعة في طنجرة محكمة الغطاء وضع في قعرها قطع  
الشحم وبصلات تشك احداً بكبشي من القرنفل واضف الجزر ورجلي عجل  
وباقية مزينة وحطام الديك والفانصة والرجلين والعنق والراس الخ وسق  
باربع ملاعق مرقه وقده صغير من العرق وغط الطنجرة محكماً وطبخ على نار  
هادية نحو خمس ساعات واقشط الدهن عن الزوم وصفه بالمخل وخثرها

طبقة من الاسبانبولية وصبة على الديك الهندي حين التقديم . ولك ان  
تقده بآية زينة كانت بحسب الترتيب والفصل

### الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية

خذ الديك الهندي وانسل عظامه وراعي الجلد واملاء الخلو الداخلي  
كله من حشوة مفرومة ومتبله تضيف اليها شراحي الكفاية ان امكن وخط  
الجلد جيداً وضع الديك بالبروش ودعه ينشوي نحو ساعتين وانت تسقيه  
مراراً بالشمع المذوب . وكسر العظام التي نسلتها وضعها في المرقه وقطعاً من  
الجنبنون الهبر والخضرة نفسها التي تستعمل للمرقه وبعد شي ساعتين صف  
بالمخل هذه السلسلة المخترة واضف اليها ما افرزه الطائر من الزوم وملعقة عصير  
الليمون الحامض وقدم الديك بهذه السلسلة

### جالتين الهندي

خذ الديك الهندي وقطع رجليه وعنته وادخل الافخاذ الى الداخل  
واترك الاجنحة وانسل عظامها حتى اطرافها وضع الديك على خامة واقبله  
على بطنه وشقه من الظهر وشرع في نسل عظامه ولا تشق في الجلد ولذلك  
خذ سكيناً صغيرة تسمى سكين الكلار واصحب العروق والافخاذ على قدر الامكان  
وارفع جزءاً من المعدة وقطعاً كبيرة من الفخذ وشك بالملع الهبر الطائر المنسول  
عظامه وتبل بالملح والبهار والعطريات . واصنع حشوة من كيلو من هبر العجل  
وقدر ذلك من الشمع المفروم ناعماً واصحبها بالهاون ان امكن وتبل بكثير  
من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة من الحشوة بغلظ اصبع  
واجعل على هذه الطبقة الاولى طبقة ثانية من شراحي الشمع المتبله كالحشوة  
وغلظها كالاصبع الصغير وضع شرحية من اللحم ثم شرحية من الديك واذا لم  
يوجد لحم من الجوزيا لكفاية فخذ من سمسكة العجل ولك ان تستعمل شراحي  
اللسان الحمراء او الجنبنون او الكفاية السوداء المضاف اليها قشورها المفرومة

والمسحوقه بالمحشوة ولا تزال كذلك من وضع طبقة من المحشوة حتى يتعبى الديك وترجع هيئتة الاولى وخطه على ظهره بحيث لا تخرب الشراحي ابدأ واعصر عصير ليمونة حامضة على بطن الطائر وغطه بشرحية شحم وكفنة بخامة تخطها خياطة واسعة بحيث تحفظ هيئتها بالطبخ والطبخ ٢ ساعات على ما ذكر في دبو الديك الهندي واضف الى الزوم اربعة مقام عجل وجلد الشحم الذي اخذت دهنه للمحشوة واترك هذه الجاليتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واكبسها بثقل ثقيل بخرج الزوم ولا ترفع الخامة ما لم يبرد تماماً ولدى السرعة دع الزوم كله يبرد فانه يرقد ويسهل قشط الدهن عنه واكسريضتين وخذ الزلال واخفقه وامزجه بالجمدة رويداً رويداً وضع على النار وحركة حتى تكاد تغلي وغطها وضع فوقها ناراً قوية ودعها على حافة الموقد حتى اذا كادت السلسلة تنضج اضف عصير ليمون حامض كي تروقها ودعها تركد ثلاثة ارباع الساعة وصف بخرقه ناعمة حتى اذا بردت المرقه زين بها الجاليتين

### اجنحة الهندي

قد كثرت الطرق في اعداد اجنحة الديك الهندي حتى بلغت السبعة والعشرين وانما نحضرها في واحدة سهلة الاجراء وهي حمران امكن اطراف الاجنحة حتى اذا نضجت ضعبها على طبقة اوزينة ما وجدها وقدمها . ولك بعد ان تطبخها ان تكبسها وتلنها بالبيض وتقليها وتقدمها وتحتها زوم محضر رقيق او سلسة ريمولاد ففي الاول يشمونها اطراف اجنحة بالزوم وفي الثاني اطراف اجنحة بالسلسة التانارية . وبالجمله لك ان تنصرف في استحضار فرخ الهندي على ما نصرفت بالفراريج فراجع ما هنالك واما الديك العتيق فعاملة كما تعامل الدجاجة العتيقة او الديك من مقطوش وغير مقطوش وحطام الهندي المشوي او المطبوخ كحطام الفراريج اعداداً

## الاوز

ان الاوز يستعمل في اول الاشكال بالموائد كالمشوي منه او في ما يليها  
ففي هذه الاخيرة يقدمونه محمراً او دبوا ما حطامة من اطراف اجنحة وكبدته  
وحوصلته الخ فخطام الديك الهندي اعدادا

## الاوز المشوي

خذ وزه فتية بيضاء الدهن ناعمة الجلد واتنها وافزرها ونظفها ونشفها  
اربطها تاركارجليها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية متعادلة واشوها  
نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها وصفها وصف  
الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كبير الفائدة في المطابخ  
فتستعمله في تحضير الملفوف وشوربا البصل والكراث الخ

## الاوز محشياً

وخذ الاز وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبد ولحم المقائق  
والكستنا المقلية لحظة بالسمن وافرم ذلك كله وتبله بالملح والبهار والسيبول  
والبقدونس المفروم ناعماً وقليل من مبروش جوز الطيب واضف الكستنا  
التي ابقيتها نامة واحش بها الاوز واشوها واطبخها

## الاوز بالملفوف

خذ الاوز وحضره على ما تقدم في المشوي منه واربطه على ما ذكر في  
الفروج بالملح الخاشن وضع الاوزة بالطنجرة واضف كيلو ٢ من الملفوف المحضر  
على ما هو مذكور في باب الزينة وحضر كيلو من شحم الخنزير المغسول جيداً  
وخذ مقانقة كبيرة نيئة من ٢٠٠ جرام وبصلة مشكوكه بكشين من القرنفل  
واطبخ بطيئاً ساعتين حتى اذا نضجت اخرج الشحم والمقانقة وقطع المقانقة قطعاً  
بغلظ نصف سنتيمتر واخرج الجملة عن الشحم وقطعة قطعاً بغلظ سنتيمتر وعرض  
٢ وطول ٤ وضع الشحم والمقانقة في مفلاة واحفظها ساعتين وتحقق النضج وصف



الملفوف كابساً عليه بالمصفاة وفك الاوزة وضع في قعر القصعة طبقة من  
الملفوف والوزة فوقها وصف حولها الشحم والمقاتنة

### الاوز دهن

استحضاره كاستحضار الديك الهندي دهن

### الاوز على اللبجواز

خذ اوزة فتية لامدھنة ولا هبر وقطعها قطعاً ولا تنسل عظامها وارفع  
منها القصص فقط وهو القسم الاكبر في القصص واقل القطع بالدهن في مقلاة  
ثم اقل بهذا الدهن ثلاثة روس ثوم مفرومة ناعماً وسق بقليل من الخل وكية  
كافية من الماء الساخن لصنع سلسة وافرة توضع فيها قطع الاوز المسلحة من  
الطرفين وتم الطبخ في طنجرة على نار قوية وهذا العمل كلة لا يستمر اكثر من  
ساعة وهذه الطريقة السريعة الاجراء تطلق ايضاً على البطوحين يفاجتك ضيف

### استحضار الفخاذ الاوز وحفظها

من العوائد في بعض الاقطار ان يحضر والاجل مونة الشتا الفخاذ الاوز  
المشوي فانها تستمر امداً بدهنها ولا تقسد وتكون لدى الاقتضا مونة ملائمة  
مرغوب فيها

خذ الاوز ونظفة وشيطة واشوه على البروش ثلثي الشئ واجمع كل ما  
يفرزه من الدهن ودعه يبرد وعندها افصل الاجنحة والافخاذ ولك ان تبقي  
الاجنحة لتدبرها طعاماً تاكله او تستحضره والافخاذ معاً فلا يبقى من الطائر  
الا القنص الذي تحضره ما كلاً ترغب فيه اما الافخاذ والاجنحة فضعها في قصعة  
او في وعاء من فخار فوق بعضها البعض ولا تكبها كثيراً وضع في خلالها الملح  
المسحوق وورق الغار ودعها نحو خمس عشرة ساعة حتى تنشف ثم اخلط ما  
افرزه الاوز من الدهن بالدهن الابيض الجيد وذوبة وصبه على الافخاذ  
والاجنحة بحيث يغطي منها على الاكل نحو ثلاثة قرار يطودع هذا الدهن يجهد

وغط القصعة او الوطاء المذكور بدرج جواربطة جيداً  
ومثي شئت ان تستعمل هذه الالفخاذ فاخرجها من دهنها وغط ما بقي  
جيداً واطبخها على انواع شتى وقدما بجميع انواع السلسة والزينة والعصير  
غرغرة جيش

هو ضرب من الدجاج يدعى غرغرة والمشوي منه فاخر على ان هذا  
الطائر الاهلي يعدل عن تربيته في المنازل لكثرة صراخه وعلى كل الوجوه  
فلك ان تعالجه معالجة الفراريج والديوك فاذا كان نبتاً اشوه على البروش  
مشوكا ومكفناً بالشحم وان كان عتيقاً فدبو

## الباب الحادي عشر

في الصيد والقتل

### الفصل الاول

في الطائر منه واوله الديك البري

للكي البري طعم ورايحة عطرية يرغب فيها متناولوه والا فلا فرق له  
عن شائر الطيور ويكتفى عنه اذ ذاك بالفروج والساني على ان هذه الراجحة  
العطرية لا تحصل ما لم يكن الطائر باثناً لا يوماً ويومين وثلاثة بل اياماً  
متوالية بحسب الفصل وعندهم ان هذه الراجحة تكون متى اخذ الطائر بالانحلال  
اي بانفساد تنبعث منه تلك الراجحة العطرية فاذا قدمت يوماً نفوت الفرصة  
لا محالة هذا ولا تنف ريشة الا بعد الميعاد المذكور في ذلك معنى يدركه  
متناوله حتى اذا حكمت الشروط المذكورة ورغبت في هذا الديك مشوباً  
خذه وافزره وانتفه وارفع راسه وعقته وذنبه كله برمته وشكه بالشحم  
الناعم وضعه بالبروش مكفناً بطحمة ورق مدهونة بالسمن حتى اذا كاد ان  
ينضج ارفع الورقة عنه كي يجهر وابسطه على القصعة  
وكثيراً ما يقدمونه على السفرة مزينة براسه وعقته وذنبه التي رفعتمها

بريشها واسندها بقضبان رقيقة وضع في منقاره قطعة جزر اولفت مصنوعة  
بهيشة زهرة ورد صغيرة وكثيرا ما يقدم بدون زينة ونقتصر في تحضير هذا  
الطائر فان جميع ما يرغب فيه يعامل معاملة فرخ النجل فما ترغب فيه هنا  
اطلبة في باب النجل

### في النجل

النجل منه اجرو منه رمادي والاحمر افضل وفي ابلول ترى افراخ النجل  
الحمرآء والرمادية رقطاء اي قد غطى اجتمعها بقع خفيفة ومن ابلول لغاية  
تشرين الاول يكون لحم هذه الفراخ ليناً ذكي الطعم ويعسر بعد ذلك ان  
تفرق بين فراخ العام والعامين على ان المطابخ قد اطلقت اسم النجل على  
عقيقه ذكراً كان او انثى واسم فرخ النجل على الفتى منه ذكراً كان او انثى وقد  
ميزوا العتيق من الفتى او النجل من افراخه بان ترى في طرف كل ريشة من  
جناح الفتى الاحمر بقعة بيضاء لا تراها في العتيق منه واما الفتى الرمادي اللون  
اذ يكون طرف ريش جناحه رفيعاً فيما ان العتيق طرف جناحه مدوراً والفتى  
احمر او رمادياً وارجلة ملساء ناعمة فيما ان العتيق صلب الارجل ومهما يكن

### النجل المشوي

خذ فرخ النجل وافزره وشيطة خفيفاً واربطه كالفراريج المشوية وارفع  
اطراف جناحيه وضعة بالبروش ولا تشف ريش راسه بل اكثر عتقه وكفن  
هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين تضعها بالقصعة  
وتشك افراخ النجل او تكفن بالشحم وتوضع بالبروش ولا تضيح كثيراً  
فتفقد طعمها

### غيرها

خذ فرخ النجل واثفه وافزره وشيطة كالفرج المشوي وكفنه بشرحية  
شحم بغلظة ستمترات واربطها بخيط وضعة بالبروش واشوه ٦ اذقيقة على نار

قوية متساوية وإخراجه من البروش وفكة وقدمه في قصعة وزينه بالبحر جبر

### فرخ الحجل محمراً

طريقة كالفراريج المحمرة وبالمليونز كالطائر بها  
فرخ الحجل محمراً ملتوتاً بمسحوق الخبز كالحمام الملتوت المقلي  
فرخ الحجل بالورق المدهون نظير كسلانة العجل به  
جالتين الحجل نظير جالتين الطار

### الحجل بالملفوف

لا يمكن الحجل عنيقاً فقد تقدم ان عنيق الطائر اهلياً كان او برياً يجب  
القوة جانباً ومن ثم خذ حجلين وافزرهما وشيطهما وشمر ارجلها الى الداخل  
واربطها وشكها بالشحم وشك السمسكة في الداخل ولا تدع الشحم يتجاوز الى الخارج  
وذبل بالماء الغالي كيلو من الملفوف ودع يتفرغ ما فيه من الماء نصف ساعة  
وصف وإخرج ارومة واكبس جيداً حتى تخرج الماء ثم ضعه في طنجرة وافتح  
جورتين في الملفوف تضع فيها الحجلين واضف ايكتوا من ملح صدر الخنزير  
الهر بعد ان تكون قد ذبلته ٢٠ دقيقة و ١٠٠ جرام من مقائق فيء و باقة مزينة  
ومن الجزر ٢٠٠ جرام و ٢٠٠ من البصل وكبش قرنفل مشكوك باحدى  
البصلات وبهار قبصة ٢ وغمر بالمرقة بحيث تغلو على الملفوف ستمترين واضف  
دسيلاتراً من الدهن المقشوط عن المرقعة بعد ان تكون قد ذويت هذا الدهن  
وصفيتها وضع على الملفوف طحينة ورق مضاعفة وغط الطنجرة كلها حتى اذا  
اخذت بالغليان دعها تنطبخ بطيئاً نحو ساعيتين وتحقق نضج الحجل وإخراجه  
وضعه في قصعة ومعه المفاقة وشحم الخنزير واحفظه ساخنًا حتى اذا نضج الملفوف  
صفه جيداً ونشئه على النار وذلك بان تضع الملفوف في طنجرة على نار قوية  
وتبلة بالملح والبهار وان تحركه حتى لا يتبقى فيه ماء . وضع الملفوف في  
قعر القصعة واصنع منه طبقة غلظها ٤ ستمترات وفك الحجل وضعه على



الملفوف وبطنه الى فوق . وقطع الشم قطعاً بغلظ ستيهترين والمفانقة حلقات  
بغلظ ستيهتر وقطع الجزر وزين الحجل بالشم والمفانقة والجزر . واصنع سلسلة  
من ٢٥ جراماً من السمن و ٢٠ جراماً من الطحين وضعها على النار وحركها بملعقة  
٣ دقائق وسقها بربع دسيلاترات من الزوم المستحضر وخثرها ١٠ دقائق  
وصفها بالمصفاة وضعها في قصعة السلسلة وقدمها مع الحجل

### غيرها

خذ الحجال واتنها وافزرها وشبطها خفيفاً وضع اربع شراحي شم صغيرة  
على بطن كل حجل منها وشمر الحجال كالطائر المطبوع بحيث تكون ارجلها الى  
داخلها واربطها واقطع رؤوسها وضع في طنجرة شيئاً من الدهن الجيد او السمن  
واقل فيه الحجال حتى تباون ومعهما قطعة من شم الصدر وبصلتين احداهما  
مشكوكه بكشين من القرنفل وغمر بالزوم المخضر او بالمرقة واضف لمقافة  
صغيرة محشوة لحماً معلماً بعد ان تكون قد غسلتها وشككتها بالشم وجزرتين  
وورقة غار واذا كانت الحجال عتيقة دعها تنطبخ ساعين قبل ان تضع الملفوف  
واذا كانت فتية ضع الحجال والملح والمفانقة والملفوف معاً . اما الملفوف فذبله  
ثم صفه وامسحه بخامة وتبله بالبهار والملح وضمة واربطه وضمة مع الحجال حتى اذا  
ثم النضح فك الملفوف واجعله قاعدة في قعر القصعة تضيف الحجال اليها وقطع  
المفانقة قطعاً والشم قطعاً كالكشبان كيرة وزين بها القصعة وخثر زوم الطبخة  
بعد ان نقشط الدهن عنه واضف اليه ملعقة من الاسبانولية وضع السلسلة  
للملفوف وجمد الحجال وقدمها وعند عدم وجود الاسبانولية خذ قليلاً من  
الدقيق وحله في زوم الطبخة الذي خثرته لتعطي قواماً للسلسلة ولونها بقليل  
من الزوم المخثر

### شارترز الحجل

ان هذا الشكل المسمى شارترز الحجل هو عين الحجل بالملفوف على انه

يكون مصفوقاً صفاً لا يخلو من الدقة والصناعة ذلك يتطلب وقتاً وجهداً وذوقاً  
ولما كان هذا الشكل من الأشكال الفاخرة رأينا الأسهاب فيه إرشاداً للطباخين  
عساًهم يصنعونه على ما يرام فإنه يتطلب اعتناء زائداً وانتباهاً خصوصاً  
خذ قالباً أو طنجرة وضع في قعرها ودائرها ورقة مدهونة بالزيت من  
الوجهين وخذ من الجزر قطعاً رقيقة طويلة من قرب الأحمر منه أو من قرب  
لبه وكذلك من اللفت وإطح الجزر بالزوم المحضراً وبالمرقة واللفت بالماء  
والمح وقليل من الطحين ليستر اللون أبيض وقبل أن ينضجاً نضجاً تاماً قطعها  
قطعاً صغيرة وضع في قعر الطنجرة مفاق ضخمة وما ذكر من قطع الجزر واللفت  
فضع أولاً صفاً من الجزر فوق بعضه البعض بحيث أن القطعة العليا تغطي  
نصف السفلى فيكون من ذلك هيئة سلم ثم صفاً ثانياً من اللفت لكنه حول  
القطع بعكس ما ذكر ولا تزل كذلك تضع الجزر واللفت مشكلاً اللون  
والوضع حتى تمتلي الطنجرة ومتى نضج الملفوف أكبس عليه حتى يخرج الزوم  
وأفرمه قليلاً وغط به قعر الطنجرة ودائرها داخلاً ولكن احذر من أن تخرب  
شبهاً ما صنعتها وعند هاضع الحبل والملح في الوسط واحذر من أن يكون في الطنجرة  
خلو واحفظ ذلك ساخناً في حمام ماريما وقدم

### غيرها وتسمى الشرترز قضباناً

خذ الجزر واللفت وقطعها قضباناً صغيرة أشبه باللوبيا وإدهن الطنجرة  
جيداً بالسمن حتى تغلق بها القضبان المذكورة من نصفها ذلك يتطلب انتباهاً  
وحذقاً أكثر من الطريقة المذكورة أعلاه فخذ إذا الأصول المحررة وصفها  
صفاً منتظماً في قعر الطنجرة ولاجل أن تركيبها فوق بعضها البعض ركزها  
على ما ذكر بالطريقة السابقة وضع صفاً من الجزر وآخر من اللفت بعد أن  
تكون طبختها على ما تقدم إلى النهاية

## غيرها ويدعي الشرترز عموداً

هذه طريقة لتزيين الشارترز سهلة الاجراء وسريعة معاً . خذ جزرتين من الاحمر الجميل وراسين من اللفت الابيض جداً وصفها ودورها بالسكين بحيث تكون كلها على حجم متساو واطبخها على ما تقدم وخذ من الاسباناخ المطبوخ جيداً الاخضر منه المفروم وخذ قطع اللفت لتكون زينة في قعر الطنجرة او القالب مع صف من المقاتق المقطع قطعاً وخذ من قطع اللفت المصنوعة بهيئة نجوم او هيئة اخرى وصفها وغط القعر كله بالاسباناخ واقسم كلاً من الجزرتين قسمين طولاً ورأسين اللفت كذلك فيكون من ذلك ثمانية عواميد حمراء او بيضاء تضعها على جدران القالب على مسافة واحدة من بعضها البعض وضع لكي تسندها نحو ستيمترات من الاسباناخ في قعر الطنجرة ودورها واملاها ملفوفاً واحذر ان تخرب شيئاً . وضع السلسلة في القصعة وقدم لاشك ان تلك زينة تلذ للنظر على انه اذا حضرت هذا الشكل كالحلج بالملفوف يكون شكلاً فاحراً ايضاً

## الحجال مطبوخة

خذ حجلين والحجال الحمراء افضل ولا تسخ بطنها وارفع اطراف الاجنحة والراس والعنق لاجلدة العنق فانها تحفظ قطعة من الزبدة الطرية تضعها في بطن الحجل واربطه كالفروج المطبوخ اي ادخل الارجل واجعل للبطن هيئة مدورة ناعمة وغطها اولاً بقطعتين من الليمون الحامض ثم كفتها بشرحية شحم وضع الحجال التي كفتها على ما تقدم في طنجرة ومعها شراحي الجزر وبصلات مقطعة وورقة غار وبصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل وباقة من الصعتر والبقدونس وقدر خمر ابيض وزوم محضرا وورقة كمية مضاعفة وصف عند التقديم ذلك الدهن واقشطه عن زوم الطبخة وخرها بقليل من اسبانولية نصبها تحت الحجال . ولك ان تزين ايضاً بالسلاطعين والكماية

او بالفطر او بعصير البزيلة الخضراء او العدس واذا لم يكن اسبانبولية فصف  
زوم الحجال بالمنخل واصنع روبة خفيفة تسقيها بهذا الزوم واقشط الدهن عن  
السلسلة وقدم باية زينة كانت ولو بزينة بصلات صغيرة مجلدة

### الحجال بالسلسلة البريغردية

خذ حجلين او ثلاثة من الحجال الجيدة الحمراء او الرمادية على ان الحمراء  
افضل وبعد ان تشيظها ولا تمسها شك السمسكة بقطع الكماية المقطعة بهيئة  
كبش القرنفل وضع الحجال بالبروش وغطها بشراحي الشم وكنها بالورق  
واشوق على نار هادية ثلاثة ارباع الساعة حتى اذا تضجت وفكت ضعها في وسط  
القصعة وزين الخلو من عرف الديك والفطر والكماية برمتها وضع لكل سلسلة  
بريغردية وكل الصحن بسلطعون وكماية كبيرة وعرف ديك

### بخنا الحجال

خذ حجلين واشوها بالبروش ودعها يبردان وارفع منها الاجنحة والافخاذ  
والمعدة وبعد سلخ جلدها صفها في طنجرة في قليل من السمن الطري ليستمر  
ساخين ودق الحطام والمجدة ليدخلا في السلسلة ولذا خذ طنجرة ثانية وضع  
فيها الحطام واربع اشالونات وراسي ثوم مفرومين وعروق بقندونس وورقة غار  
وقليلاً من الصعتر والبهار والملح وقدحاً من الخمر الابيض كبيراً ومن  
الاسبانبولية كمية كافية لتكون السلسلة على قدر المطلوب واغل على نار  
قوية ومتى خثرت السلسلة تخثيراً ملائماً صفها بمنخل شعر ولا تكبسها بحيث  
تغطي اعضا الحجال التي تحفظها ساخنة بدون ان تغلها وصف وضع السلسلة  
وزين بقطع صغيرة من لب الخبز المقلي بالزيت ولك ان تضيف عصير ليمونة  
حامضة . وعند عدم وجود الاسبانبولية خذ قطعاً صغيرة من السمن المخفوقة  
بالطحين واتقها في السلسلة لتسبك فهذه السلسلة التي تصفى بالمنخل ولا تكبسها  
رقيفة ورائقة للنظر . ولك ان تصنع ايضاً روبة النصف مرقعة والنصف خمر



نضع فيها الحطام . ويصنع هذا الشكل ايضاً من حطام الجبال الباقي من السفرة

### في دجاجة الارض مشوية

خذ دجاجة الارض . واتفها وشيطنها وارفع اطراف الاجنحة والاعين  
واطو الرجلين على الظهر وضع المنقاد في مفصل الانفاذ كما لو كانت مضومة  
بالبروش حتى اذا كان الطائر على هذه الهيئة كفتة بشرحية شحم تربطها  
بخيطة ومر في وسط الطائر شيئاً من حديد اي بين الانفاذ والاجنحة وضعة  
بالبروش وخذ قرصاً من الخبز واقليه بالسمن وضعة تحت الطائر بحيث ينزل  
فيها كل ما يسقط حتى اذا اخذ الطبخ حده فك الطائر وقدمه على هذا القرص  
بما نساقت عليه فان كثيراً من الناس يرغبون فيها اكثر من الطائر نفسه

### بخنا دجاجة الارض

خذ دجاج الارض واشوها على البروش وضع تحتها صحناً ينزل فيه ما  
تفرزه ذلك تستعمله لاجل صنع السلسلة حتى اذا تضجت بعض النضج ولان لحمها  
يحيث يكون وردياً ارفعها عن البروش ودعها تبرد وعندها ارفع الاجنحة  
والانفاذ والمعدة والراس والعنق وضع هذه الاعضاء في طنجرة في قايل من  
السمن لتستمر ساخنة ودق الحطام واضف اليها ما افرزه الطائر ثم عروها من  
البقدونس واربع اشالوات وراس ثوم مفروم ناعماً ونصف ورقة غار وقليلاً  
من الصعتر والبهار والملح حتى اذا سمح هذه الحطام جيداً وضعة في طنجرة ومعة  
السمن واقلة ٨ دقائق وصب قدحاً من الخمر الابيض وملعقة زوم محضرا او  
مرقة وخثرها ١٠ دقائق وصفها جيداً بالمصفاة بحيث تحصل على عصير رائق  
واحفظها ساخنة ولا تغلها واضف قليلاً من عصير الليمون الحامض  
وعقدتها بقطعة من السمن او ملعقة صغيرة من زيت الزيتون الجيد وصب  
الجميع على اعضا دجاجة الارض ولا ترجعها الى النار وقدمها ساخنة . ولا  
يقتضي لصنع هذا البخنا الفاخرة اسبانيولية ولا روبة ولا سمن مخفوق بالطحين

فان السلسلة تصير بما يفرزه الطائر في شبه تلك سلسلة حقيقة

### الطائر الطويل الساق

خذ من هذا الطائر ما كان طويل الساق وهو على انواع شتى وافضله ما كان لونه ذهبياً فان طعنه ذكي جداً يحاكي الحمام كثيراً وهو من الطيور الدسيسة .  
وخير الاشكال المصنوعة من هذا الطائر هو ان يشوى بالبروش كدجاج الارض دون ان يفرز وانتفه وكفنه بشراحي الشحم واشوه على قرصه بالسنن نضع تحته على ما ذكر في دجاجة الارض . وان رغبت فيه مطبقاً فحضرة وضعه في طنجرة ومعه كمايات جميلة تكون قد قشرتها وباقة مزينة وملح وبهار وقل ذلك كله بالسنن الطري وسق بقدر خمر ابيض وقليل من الاسبانولية واطبخ واقشط الدهن عن السلسلة وصف الكماية وضع فوقها الطائر وضع لها ما تصفيه من السلسلة واضف عصير ليمون حامض

### بط بري و بط بحري

انما استحضار البط البري وطائر الماء الشبيه بالبط واحد شياً وطبخاً

### البط البري مشوياً

خذ البط البري وانتفه وافزره وضعه بالبروش واشو ولا تضجبه كل النضج وحضر سلسلة بفروم وصفها تحته وقدمه تنبيه . اعلم ان لحم الطائر ذو اللحم الاسمر لا يكون نضجاً تاماً بل يكون لونه وردياً والقنص عموماً لا تزد الشئ عليه ولذا يشوى على نار قوية وعلامة نضجه ان يقطر الزوم منه ويتصاعد شيء من البخار

### البط البري او البحري مطبوخاً

ما قلناه في البط الاهلي يصدق اكثره على البط البري والمائي على ان هذين الطائرين الاخيرين لا يلاهما كل سلسلة وزينة وانما تلاهما زينة اللث

## السماني

ان موسم السماني يكون في اواخر الصيف قفي شهر ايلول وما بعده تكون السماني حقيقة دسمة سمينة قال بعضهم ان السماني الطف الصيد وادسمة فان السمانة السمينة ترضى بطعها ولونها وهيتها وليس السماني التي يربونها في المنازل كالتي تربى في البرية لاسيما في الكروم طعاماً ودسامة وتوكل السماني طرية

## السماني المشوية

خير اشكال السماني المشوي منها . خذ السمانة واتفها وافزرها وشيطها وضع على بطنها ورقة عنب وفوقها شرحية شحم واشوها في شيش يمر بوسطها وقدمها على الخبز المقلي

## السماني مكبوسة

خذ السماني وعالجها على ما ذكر من تنف وفزر وتشيط وضعها في طنجرة كل منها بين شرحيتين شحم رقيقتين ومعها ورقة غار وملح وبهار وقدر خمر ابيض حتى اذا نضجت ضعها على قصعة واضف الي زومها قليلاً من الاسبانولية واقشط الدهن عن الزوم وصنفه بمصفاة وصب هذه السلسلة تحت السماني واضف اليها زينة

## الدج والشحور والقنبرة وعصفور التين وما شاكلها من العصفور

هذه العصافير كلها التي لا يدخلها الصياد في سلك الصيد بل وضعها تحت اسم عصافير تقدم اعنيادياً مشوية . ومن الناس من لا يفزرها ومما يكن فكفنها بشرائح الشحم وضعها بالبروش واشوها واحذر من ان تمزق مثلاً ان القنبرة تشوى بالعيش على سارية كبيرة وتكفن بالشرائح بحيث يمر الشيش والسارية بالشرحية والعصفور معاً ولا يقتضي اذذاك ان تربط الشرائح بخيط على ما في الطيور الكبيرة واشوها على ما ذكر في باب دجاجة الارض . ولك ان تشوي القنبرة على

المصبع وهو ان تأخذ شرحية من الشم وتقطعها قطعاً صغيرة مربعة وضم قطعة منها ثم قنبرة بالبروش ثم قطعة وقنبرة حتى يمتلي البروش وتبل باليهار والملح وحضر ورقة او صندوق من ورق مدهون بالزيت وضع فيه هذه الشياش وبطن القنبرة الى فوق اولاً وضعها على المصبع وبعد مرور دقائق اقلبها وعندها رش بطن العصافير بقليل من مسحوق الخبز الناعم ولا تزل تواصل الشئ وقدم القنابر بصندوق الورق والشياش اذا كانت من فضة وقس على ذلك سائر العصافير

وهاك طريقة اخرى لتحضير العصافير لاسيما السماني . خذ هذه العصافير وشيطها على النار ولكن لا تسودها ونشفها بنخامة وضعها في قصعة بعد ان ترش عليها الملح الناعم ودعها تشرب ملحها وحضر قلية من الدهن ساخنة وصفت العصافير وضعها بالقلية ٥ دقائق ولا تدعها تتحمر بل تستمر بيضا وصفها ونشفها وضعها على خامه والبقدونس المقلي فوقها وقدمها ساخنة

### القنابر الصغيرة

خذ ٦ قنابر وافزرها وشيطها واقطع ارجلها من عند المفصل ونظفها وخذ ٦ شراحي شم بطول ٦ سنتيمتر وعرض ٢ وكفن كل قنبرة بشرحية وادخل الشيش في وسطها بحيث يجناز الشرحية من الطرفين واحذر من ان القنابر تلامس بعضها وضعها على البروش واربطها من طرفيها واشو على نار قوية ٨ دقائق وقدمها والزوم تحتها وزينها بالجرجير

تنبيه . اعلم ان لا جل اخرج الحوصلة يقتضي ان تدخل راس السكين الصغيرة تحت الفخذ وكبس قليلاً على البطن واخرج الحوصلة بدون ان تمزق الطائر

### بخنا القنابر

خذ ١٢ قنبرة واخرج حواصلها وشيطها ونظفها وقطع ارجلها واعناقها وضعها في طنجرة ومعهما ايكثو من الشم واخرج جلده وقطعة قطعاً واقليه بالسمن



حتى اذا احمر اضف القنابر و ٢٠٠ جرام من الفطر نظفة وتغسله وتفرمه واطبخ  
 ٨ دقائق ورش ٢٥ جراماً من الطحين وحرك دقيقة حتى يمتزج جيداً وسق  
 بربع دسلترات من الخمر الايض الذي تكون قد غليتة في طنجرة صغيرة  
 دقائق ومعة قبضة ملح وقبضة بهار وصب الخمر الطنجرة التي فيها العصافير  
 وحرك منعاً للتجلل واضف ملعقة بقدونس مفروم واغل قليلاً وقدم

## فصل

في الصيد من الحيوان

### الغزال

احضر منه ما يؤكل وبجضر اشكالا للطعام كثفه والكستلانة منه وفخذه  
 وسميسكة واما لحمه فانه اسمر وطعمه دسم ومن المأكولات الملايمة اذا نقع

### سميسكة الغزال

خذ السميسكة وشكها بالشحم الناعم وانقعها في قصعة يومية على الاقل  
 بقدر حين من الخل وقدر ماء والملح والبهار والبصل المقطع قطعاً وراسي ثوم  
 مهر وسين وعروق بقدونس وصعتر واربع حبوب من العارعار وثمانية كبوش  
 قرنفل وست ورقات غار حتى اذا شئت ان تحضر السميسكات اعطها هيئة  
 مدورة واطبخها ساعة في طنجرة بين نارين مع ملعقة من المرقعة ومثلها من الخمر  
 الايض واضف قطعاً من البصل والجزر زينة حتى اذا تم النضج اخرج الزينة  
 وختر وضع السميسكة ودعها تجهد في زومها وصفها واضف الى زومها ملعقة  
 من سلسة البهار وصبها على السميسكة وقدمها ساخنة

### شقة الغزال بالبروش

خذ الغزال واسلخ جلده حتى اظلافيه ولا تفصله عن الفخذ بل كفته بورقة  
 مدهونة بالزيت لئلا يحترق وبرد اثناء الشي وشك لحمه بالشحم ثم ضع الشقة  
 في نقيع تكون قد اعدته على ما ذكر في باب السميسكة ودعه يتنقع نحو ٤ ايام

واكثر اذا اقتضى ولكن قلبة مراراً ثم كفته بورق مدهون بالسمن وضعة  
بالبروش واشوساعة ونصف وقبل ان ترفعة عن البروش بعشر دقائق ارفع  
الورقة المدهونة حتى يجمر المشوي وحمرة وضعة في قصعة وسلسة البهار تحته

### بخنا الغزال

ما يلائم هذا الشكل الصدر والاكتاف ولك ان تحضره على ما تذكره  
بعده في باب بخنا الارنب

### كستلانة الغزال

خذ الكستلانة وعرقها على ما ذكر في كستلانة الخروف وتبلها بالبهار  
والمح وانقعها على الاقل ١٢ ساعة على ما ذكر في السيسكة وصنها على خامة  
حتى ينشف النقيع عنها وضعها في مقلاة بالسمن او بزيت الزيتون واقلها  
على نار قوية حتى اذا نضجت من جهة اقلها الى الثانية ومتى جمدت تحت  
اللحم اخرجها من المقلاة وعندها صف القلية من الطنجرة وحل ما في قعرها  
بالسلسة وصبها تحت الكستلانة

وتكون قد حضرت قطع خبز مفلية بالزيت او بالسمن بهيئة نخاكي هيئة  
الكستلانة فضع قطعة منها بين كل كستلانة

واذا لم توجد سلسة بهارية والكستلانة قد نضجت اخرجها من المقلاة وحمرة  
قليلاً من الاشالوت المفروم ناعماً وقطعة من الثوم واضف ملعقة طحين ثخلة  
بقليل من الخمر الابيض وملعقة ماريناد وتبل بالبهار والملح ولا تقل ومتى  
عقدت السلسة صبها تحت الكستلانة

### كستلانة مطبوخة

خذ الكستلانات وقطعها وعرقها على ما ذكر في كستلانة الخروف وحضرها  
على ما حضرت سيسكة الغزال

## حطام الغزال

خذ حطام الغزال المشوي وارفع اللحم واخرج الجلد والعروق وقطع هذا اللحم شراحي رقيقة بعرض اصبعين بهيئة بيضاوية ورقق بقبضة السكين ما كان غليظاً وخذ سلسة بهارية مخثرة وضع فيها الحطام ولا تدعها تغلي وعند التقديم اضف من السمن قدر نصف بيضة ذلك يلين الحطام ويزيدها رخامة ثم صفها على قصعة ساخنة جداً وزيتها بقطع الخبز المقلية بالزيت وغطها خفيفاً بقليل من المرقة المخثرة وقدمها ساخنة وعلى من يرغب في هذا الشكل ان ياكله في صحون ساخنة ايضاً

وعند عدم وجود السلسة البهارية اصنع روبة تسقي بالمرقة والخبر الابيض النصف من كل منها وضع فيها عظام الغزال لتخولها دسامة ودع ذلك كله يغلي ساعة على حافة الموقد وعند ما اضف قدحاً من الماريناد وصف الكل بالمخل واقشط الدهن وخثر تخثيراً ملائماً وضع الحطام فيها واختم العمل على ما ذكر. وقس على الغزال الابل والغزالة والظبي ونيس الجمل وهو افضلها ومقدم عليها في ما ذكر من الاستحضارات وهذا هو المعول عليه في الموائد والمقدم على ما سواه ما ذكر

## المشوي منه

خذ فخذ الغزال من كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام واشربضته من تحت العقدة وارفع عنه الجلد وشكه بالشحم الناعم على طرز اللحمية المحمرة. ويوكل الغزال المشوي على نوعين اما طرياً واما منقوعاً ويشوي الطري منه على ما ياتي

كفنه اولاً بطحينة ورق مدهونة بالسمن واحذر من ان تسد طرفها بوضعة بالبروش واشوه ٥٠ دقيقة على نار متساوية وقبل اخراجه من النار نحو ١٠ دقائق ارفع الورقة ورش الفخذ بقصتين من الملح وارفعه عن البروش

وضعة في القصعة بعد ان تكون وضعت في قبضته قبضة معدنية او من ورق  
وقدمة بالسلسلة البهارية

واما الغزال المتقوع فيحضرو يشك بالشحم كالطري منه واصنع نقيعاً (ماريناد)  
من الجزر ١٠٠ جرام والبصل ٢٠٠ جرام والغار جرامان والصعتر ٢  
والاسالوت ٢٥ والبقدونس بعروق واوراقه وبرمته ٢٠ وقل هذه الخضرة  
والعطريات في طنجرة بنحو ٢٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اصف نصف  
ليتر من الحبل وليتر من الماء والملح ٤ قبصات والهار ٢ واغل هذا النقيع  
(ماريناد) حتى اذا اخذ بالغليان ضعه على حافة الموقد كي ينطبخ طنجراً بطيئاً  
نصف ساعة وصفه في قصعة كبيرة تسع الفخذ ودعه يتقع يومين وقبل ان  
تقدمه بساعة صفه وكفنه بورقة مدهونة بالسمن ثم اشوه ٥٠ دقيقة على نار قوية  
متساوية وقدم مع الفخذ سلسلة بهارية تصنعها على ما ياتي

اغل النقيع (ماريناد) حتى اذا اخذت بالغليان صفها بنخامة لثلاث تواريخ  
الدم السلسلة واصنع روبة في طنجرة بنحو ٢٠ جراماً من السمن و ٥٠ جراماً من  
الطحين ودع الروبة ٥ دقائق على النار وانت تحركها كيلا تحترق ثم اصف  
النقيع (ماريناد) وحركة خارجاً عن النار دقيقتين ورجعه على النار ولا تنزل  
تحرك بالمعلقة حتى تخثر واصل قطرات من مذوب السكر للتلوين وذق  
التابله وصف بالمصفاة وقدم في قصعة للسلسلة

ويقدم فخذ الغزال بالكشمش

تنبيه . اعلم ان فخذ الغزال يبقى من ١٠ الى ٢٠ يوماً اذا اقيته في الماريناد  
وحفظته في محل فيه طراوة

## حطام الغزال

تقدم حطام التيس مقطعاً بالسلسلة البهارية فحضره كتخصير شراحي فخذ  
المخروف او مفروم



## في المختبر البري

يحضر المختبر البري كالمختبر الاهلي ما خلا الفخذ والسميسكات فانها في البري يتتبع كعلم الغزال وتنطج السميسكات ساعتين والفخذ ٦ ساعات ويقتضي لها دائماً سلسة ويقدم بسلسة الماريناد

## في الارنب

الارنب بري واهلي والبري احسنه ما ربي في الجبال فانه يقتات من النباتات العطرية وهو افضل ما ربي في السهول صلاحية لحبه ودسامته فان ما يربي منه في الجبال اسن ولونه اسمر فيما ان ما ربي في السهول احمر اللون ولاجل ان تعرف الفتى من العتيق جس خارج ايديه عند المفصل الاول فاذا وجدت كتلة تحاكي العدسة هيئة فذلك دليل انه فرخ

## الارنب البري مشوياً

خذ ارنبا برياً (ثلاثة ارباعه) وزنه اعيادياً كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخه وافزره ولا اشير باستعمال كبده فكثيراً ما يكون مضرًا للصحة واقطع الارنب نصفين عند محل الكلا ودع الكلا مع القسم الذي الى الورا وانق القسم المقدم للبخنا وشق شقاً عند عصب الرجل وضع الرجل الثانية في داخله ولاجل سهولة العمل يقتضي في سلخ الارنب ان تقطع الرجل من تحت العقدة بحيث تسمر العقدة معلقة بالفخذ واطو جلد البطن بدون ان تغطي السميسكات واربطه بالخاصرتين بشيش من خشب وسق بقليل من شحمه او بدمه محل السميسكة والافخاذ ومر الارنب وقبضته فوق نار ملتبه كي ينشف لحمه تسهيلاً لشكه وشك الافخاذ والسميسكات على ما قيل في اللحمه المحمرة وضع الارنب بالبروش وكفه كله بالورق المدهون بالسمن وضع على السميسكات ورقة واشو ٣٠ دقيقة على نار قوية وتكون لجهة الافخاذ اقوى منها لناحية السميسكات وقدم على قصعة والجهة المشكوكه الى فوق وخذ ٥ دسيلاترات

من السلسلة البهارية وعقدها اذا شئت بالدم وقدم السلسلة بقصعة لوحدها

### غيرها

خذ الارنب واسلخه وافزره وارفع المجلدة الثانية التي تغطي السميسكة  
والخذ وقربة من الموقد والنارقوبة ولاجل ان تجهد اللحم وتشكه بسهولة  
فبعد ان تخرجه من الموقد افرك افخاذة وظهره بالكبد ذلك بخولة  
لونا مقبولا وشك الافخاذ والسميسكات بالشحم الناعم وكفن الظهر والاكتاف  
بشراحي الشحم وضع الارانب ساعة على البروش وسف مرارا اثناء الشي  
ولاجل صنع سلسلة اسحق الكبد نيئة واقلمها بالسمن والاشالوت الناعم  
وقليل من الصعتر وورقة غار وبقدونس بعروق و وضع نصف ملعقة طحين  
واقلمها مع هذه التابلة واضف قدح خمر ابيض وملعقة مرقعة وحرك هذه السلسلة  
حتى تغلي وتختار وتصفى نصفها وتبلها قويا بالبهار والملح وصفها بمخل شعر وضعها  
في طنجرة على النار حتى اذا اخذت بالغليان عقدها اذا شئت بالدم الذي ابقيتة  
وتقدم السلسلة في قصعة لوحدها . واذا شئت ان تشوي نصف الارنب فقط  
فخذ منه القسم المؤخر وشكه بالشحم وانقعه يومين بالمخل المزوج بقليل من  
الماء والبهار والملح والبصل والصعتر والغار والبقدونس والقرنفل ويشوى على  
ما ذكر في شي الارنب بالبروش اما القسم المتقدم فيستعمل بخنا

### بخنا الارنب

خذ القسم المتقدم من الارنب البري وقطعة قطعة طعاما مربعة يغلظا ستينترات  
وقطع ابكتو ٢ من ملح المختزير الهبر قطعاً من ٤ ستينترات مربعة واخرج  
جلدها وذبل بالماء الغالي ٥ دقائق وصفه وقله في طنجرة بخو ٢٠ جراماً من  
السمن حتى اذا احمر اخرجه وضعه على صحن وضع قطع الارنب في الطنجرة  
وقلمها ١٠ دقائق ورشها بخو ٥٠ جراماً من الطحين وحرك دقيقتين على النار  
واضف الى الطنجرة ٤ دسيلات من الخمر الاحمر ودسيلات ٤ من المرقعة

واغل ٥ دقائق وانت تحرك بالمعلقة ثم صف بالمصفاة وتظف الطنجرة ونشف  
القطع وضعها داخلاً وصف السلسلة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة  
صغيرة وملحاً قبضة وبهاراً ٢٠ وغط الطنجرة بغطاها وضعها على نار هادئة تنطبخ  
بطيئاً ٦٠ دقيقة واضف ٢٠ بصلة صغيرة تكون قد قليتها بالمقلاة ودعها تنطبخ  
بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقائق اضف الفطر المحضر على  
ما ذكر في فصل الفطر واخرج الباقية المزينة وقدم قطع الارنب في وسط  
القصة والزينة والسلسلة فوقها

### غيرها

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً وابقر الدم جانباً في ثمل  
فيه طراوة واضف اليه قليلاً من السمن فانك تستعمله لاجل تعقيد  
السلسلة . وخذ من اللحم المملح ٢٥ جراماً واغسله بالماء الفاتر وقطعه قطعاً  
صغيرة مربعة بغلظ الباهم واصنع روبة تضيف اليها قطع الملح وقلها لحظة  
وضع فيه الارنب حتى اذا انقلى سقه بالمرقة والخمر الاحمر النصف من  
كل منها واضف باقة مزينة ورش ثوم وبهار وقليل من الملح وبصلة مشكوكه  
بكشين من القرنفل وقليل من مبروش جوز الطيب ان شئت ولا بد من  
ان تكون الخناء مغمرة بالسلسلة حتى اذا نضجت نصف النضج اضف القصة  
الحمر او الكبد ولكن اخرج المرارة واطبخ على نار قوية حتى يصفي من الزوم  
ثلاثة ارباعه حتى تلتصق العظام الصغيرة بقعر الطنجرة . وخذ ٢٤ بصلة  
وجلدتها على ما يأتي . ضع البصل في طنجرة مع قليل من السكر وشيثاً من  
السمن ونصف قدح خمر ابيض ودعه ينطبخ ويسقط مجلداً ويحمر . وخذ  
الفطر وان امكن الارضي شوكة تحفظها ساخنة لوحدها في اسبانيولية وحضر  
قطع خبز طول باهين مثلثة الزوايا واقلمها بالزيت حتى اذا تحضرت هذه  
الزينة عقدنا ليخنا بالدم الذي ابقيناه وضعه بهيئة اهرام على القصة وكللة بالبصل  
المجهد وصفت ساسة اليخنا في الطنجرة التي كان فيها البصل حتى تمل ما تجهد

منها وصبها على اليخنا واضف الفطر والارضى شوكة والملح الصغير وزين الكل  
بقطع الخبز المقلية وقدمه ساخناً

### فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخه وافزره وقطعة قطعاً وضعة في طنجرة ومعة السمن  
والمح والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وحرك كل القطع بدون استئنا  
الى ان تنضج كلها ومتى مكنت وجمدت لدى الضغط اضف اليها الحشائش  
الناعمة والاشالوت والبقدونس المفروم والفطر ثم ملعقة طحين وقدر خمر  
ايض وقليلاً من المرقه حتى اذا كادت تولى اخرجها من النار وقدم

### الارنب محمر على الطريقة الانكليزية

خذ الارنب واسلخه ونظفه وقطعة كتطيع اليخنا منه وادهن كل قطعة  
وحدها على كل سطحها بالسن وملحها خفيفاً ورش عليها كثيراً من  
الطحين وضع في طنجرة شراحي من الجنبون الهبر وصف فوقها قطع الارنب  
وصب على ذلك كله ليتراً ونصفاً من المرقه الباردة المقشوط الدهن عنها جيداً  
ودعها تنضج على نار هادية ساعة ونصف ثم اضف الى اليخنا قشر ليمونة حامضة  
واطبخ نحو نصف ساعة وعند التقديم تكون السلسلة قد خثرت فاضف اليها  
قدحاً او قدحين من الخمر الفاخر واما التابله التي هي من بهار وجوز الطيب  
المخ على ما ذكر في فصل الانكليزية فيقتضي ان تستعملها بحكمة ولا فاعدل  
عنها تماماً على ان الزينة من الفطر تلائم هذا الشكل جداً

### كستلثة الارنب على طريقة مالفيل

ان شئت كستلثة الارنب على ما يليق فخذ ارنين واسلخها وافزرها  
واحفظ دمه وادخل السكين في طول سلسلة الظهر حتى الفخذ ومرّ الاصابع بين  
العظام والسهيكة وافصل السهيكة ولا تفصل القسم المذكور من الفخذ  
اي لا تقطع الطرف الذي بربطة بالفخذ وامرر راس السكين تحت هذا القسم



والكيس الباهم على الجلدة العصية ونصرف كانت تخرج السميسكة اليك  
فتبقى الجلدة العصية واما السميسكة فانها تنفصل وتغرق معاً فبعد ان تكون  
رفعت الاربع سميسكات على هذه الصورة ابسطها على مائدة وقطع كل واحدة  
منها ثلث قطع واقطعها منحرفة بحيث يكون لها طرف ضخم وطرف ارفع واطول  
ورققها قليلاً وعرقها واعطها هيئة كستلثة ذلك سهل لانها مقطعة قطعاً  
منحرفة وعندما خذ العظم الصغير الذي في طرف جناح الطائر واقطعه رقيقاً  
من طرف وادخله في الكستلثة واذا لم يوجد عظم الفروج فخذ من عظام خاصرة  
الارنب التي تحاكي عظام كستلثة الخاروف الحقيقية ومتى حضرت  
كستلثة الارنب على ما ذكر قبلها بالملح والبهار وامرر على كل منها فلماً من ريش  
مغموساً في صفار البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز الناعم وذوب السمن جيداً  
حتى اذا غلي كثيراً اغمس به الكستلثات ولته بمسحوق الخبز ثانية وامرر عليه  
نصلة السكين خفيفاً حتى تلتصقها وضع السمن المذوب في مقلاة وضع فيه كستلثة  
الارنب واقلمها في الكستلثات العادية . اما السلسلة التي تلامي هذه الكستلثات  
فتصنع على ما يأتي . خذ الحظام التي اخذت منها السميسكة وافصل بالسكين  
القطع الكبيرة وضعها في الطنجرة وغمرها بقدر خمر ابيض واضف راس ثوم  
وكبشي قرنفل وباقة مزينة واغل حتى لا يتبقى من الزوم شيء وصب مغرفة  
مربعة حتى تحصل على الخلاصة التي تكونت وبعد طبخ نصف ساعة صفها  
بالمصفاة واذا وجد اسبانيولية اعلمها بهذه الخلاصة والا فزد في تغيير الحظام  
واصنع روبة ولدي التقديم عقد اذا شئت احدي السلسنتين بالدم الذي ابقينه  
اما الاربعة الافخاذ الباقية من الارنيين فاصنع منها اما بخنا او حضرها اشكلاً  
اخر وقد رايت ان هذا الشكل الفاخر الذي هو من ١٢ كستلثة قد  
حضرناه والنفقة قليلة وانما رغبتنا في اشكال شرحناها ان تكون فاخرة وسهلة  
الطريقة وقليلة النفقة معاً

## سميسكات الارنب مشكوكه

ارفع السمسكة وشكها بالشحم واجعل لها هيئة مدورة او غيرها من الهيئات الملائمة والقها في طنجرة على شراحي شحم رقيقة وزينها في شراحي الجزر وقطع البصل وتبلها بقليل من الصعتر وورقة غار وكبشي قرنفل وبهار وملح وغير بالمرقة وغطها بطحينة ورق مدهونة بالسمن واطبخها بين نارين طنجاً بطيئاً ثلاثة ارباع الساعة وجمدها ان اقتضى وقدمها وتحتها السلسلة البهارية او اية طبقة كانت من الفطر او الهندبا

## سميسكات ارنب منقوعة ومطبوخة

بعد ان تشك السمسكات ضعها ثمانية ايام في نقيع تصنع على ما يأتي ملح وبهار وورقة غار وصعتر وعروق بقدونس وبصل مقطع واربعة كبوش قرنفل وقدح خمر ابيض ونصف قدح خل الطرخون ومتى شئت استعمال هذه السمسكات صفها على خامة بيضا بحيث تنشف واطبخها على ما ذكر في الكستلانات المطبوخة

## الارنب الاهلي المشوي

خذ ارنبا جويًا واقطع رجليه من فوق العقدة ويديه من عند المفصل الاول وافزره وشمره واجعل شفا لعرق احدي اليدين حتى تصلب الارجل وذلك ليستبر الارنب على هيئة الاصلية ويسهل وضعه بالبروش ولاجل حفظ مقدمه خذ ابرة وخيطًا وامررها بعيني الارنب ثم باكتافيه بحيث تضم الراس على بعضه وتشد الاكتاف على طول جسم الارنب بشراحي الشحم المربوطة بخيطان وضعه بالبروش واشوي ١٥ دقيقة على النار وارفعه عن البروش وانزع الخيطان وتحقق النضج وضع الارنب في القصعة على جهة البطن وقدم بدسيلاترين من السلسلة البهارية . تنبيه . اعلم ان في كلامنا عن الارنب وما يستعمل منه لم نذكر وزنًا على اناشير بان يستعمل من الارانب البرية ثلاثة

ارباعها والاهلية الفتية منها ومدة طبخها وشبهها على ما تذكر

### بخنا الارنب الاهلي

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً من ٤ ستمترات واقطع ايكثو ٢ من شحم الصدر الهبر بغلاظ ٢ ستمترات وارفع عنه الجلد وذبله بالماء الغالي وصفت وقل الشحم في ٢٠ جراماً من السمن فاذا احمر اخرجه وضعه على قصعة وضع الارنب في مقلاة واقليه ١٠ دقائق ورشه بنحو ٢٠ جراماً من الطحين وحركه على النار ٢ دقائق واضف الشحم و٢ دسيلات من المرقه و٢ من الخمر وقبصة من الملح و٢ من البهار وباقة مزينة و ١٥ بصلة صغيرة محمرة بالمقلاة واطبخ ٢٠ دقيقة طبخاً بطيئاً والطبخة مغطاة كلها واضف الفطر واطبخ ايضاً ٥ دقائق واخرج الباقية واسكب وقدم

### غيرها

ضع في طنجرة ١٢٥ جرام من السمن ومعها ملعقة طحين وبذلك تصنع روبة يضا تقلي بها قطع الارنب والملح المقطع قطعاً صغيرة وتحمر ذلك كله بالمرقة والخمر الابيض النصف من كل منها واضف بصلات صغيرة وفطراً وباقة مزينة وبهاراً وملحاً واطبخ على نار قوية تخثيراً للزوم واقشط الدهن وقدم

### الارنب محمر

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً على ما تقدم وضعه في مقلاة ومعه من السمن ٢٠ جراماً والزيت ٢ ملاعق وجوز الطيب قبصة والعطريات ٢ والملح ٢ والبهار ٢ وذوب السمن وضع قطع الارنب بالمقلاة على نار قوية ٢٠ دقيقة ومتى انتهت اخرجه وضعه في القصعة وضع في المقلاة ٢٥ جراماً من الطحين وحركها على النار دقيقة واضف دسيلتين من الخمر الابيض ودسيلاتاً من المرقه واغل ٥ دقائق وصفت بالمصفاة ونظف المقلاة ورجع اليها الارنب واضف ٢٠ جرام اشالوت مفروم ومغسول جيئاً وملعقة من مفروم البقدونس

واغل حتى اذا صار اول الغليان قدم بالسلسلة  
 ان فرخ الارنب محمر ومطبوخ مكبوس كالفرج محمرا مطبوخا مكبوسا  
 والارنب بالبلانكت كهرسة الدجاج  
 والارنب مارتغو كالفرج مارتغو  
 واعلم ان فرخ الارنب عموما يستعمل كالفرج شيئا وطبخا وعليه راجع  
 ما ذكر في باب الفراريج تجد اشكالا تصنع بموجبها الارنب محمرا بالحشائش  
 الناعمة والارانب بالورق المدهون ومقاتق الارنب وكيبة الارانب وفي  
 ذلك كله اسلك ما ذكر في باب الفراريج من المسالك

### الباب الثالث عشر

في الصينية والفظائر

#### الفصل الاول

الديك الهندي بالصينية

خذ ديكاً هندياً من كيلو ٢ بدون حظامه وافزره واتفه وشبطه ونظفه  
 وانسل عظامه واحفظ القفص فانه يستعمل للرقعة وارفع لحم الافخاذ باخراج  
 العروق الضخمة وخذ ٢٥٠ جراماً من فخذ العجل وارفع العروق منها و ٥٠٠  
 جرام شحم الخنزير العاري من الجلد والعروق وتبل بنحو ٢٠ جراماً من  
 الملح المخلوط بالعطريات وافرم ذلك كله واسحق واضف دسليترين من المرقعة  
 وضعها جانباً في قصعة من فخار وشك قطع الديك بشراحي شحم الخنزير  
 وشحم المتبل بقبصة من الملح و ١ من البهار وضع طبقة من الحشوة في قعر  
 الصينية ورش الديك بقبصتين من الملح المخلوط بالعطريات وابسط طبقة  
 من الحشوة بغلظ ستيمترين على الجزء من اللحم المتعلق بالعظم بحيث يكون  
 الجلد الى فوق واصنع كتلة تضعها في الصينية وغط بطبقة حشوة من ستيمترين  
 ورش على الحشوة قبصتين من الملح المخلوط بالعطريات وغط بشراحي شحم  
 رقيقة وضع على الشرحية ورقة كيرة من الغار وغط الصينية بغطاها . وضع



في طنجرة كبيرة ماء بعلوئ ستيمترات واغل وضع الصينية بالماء وغط بغطا من  
صفحة حديد والنار فوقه واطبخ ٢ ساعات على نار هادية وتحقق النضج ومتى  
بردت الصينية غطها تماما بدهن الطائر او بدهن الخنزير  
تنبيه . اعلم ان كثيرا من الصينيات والفطائر توكل بعد اربع وعشرين  
ساعة من طبخها على الاقل

### الاوز بالصينية

طريقة صينية الارز كطريقة صينية الديك الهندي ( راجع الفصل اعلاه )  
وذوب دهن الاوز فيستعمل لتغطية الصينية

### الارنب بالصينية

خذ صينية مربى تحاكي صينية الديك الهندي حجما وخذ ارنبا برياً من  
كيلو ٢ الى ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخه وافزره وانسل عظامه واحفظ دمه كي  
نستعمله للحشوة وارفع لحم الاكتاف على مساواة السميسكة ولحم نصف الانقاذ  
واخرج العروق والجلد وخذ ٢٠٠ جرام من فخذ العجل المنظف واخرج  
جلدته وعظامه وعروقه و ٥٠٠ جرام من الملح المدهن العاري من الجلد  
واضف لحم الارنب الذي اخرجته وافرم ذلك كله وتبله بنحو ٢٠ جراما من الملح  
المخلوط بالعطريات واسحق واضف الى السمن دم الارنب ودسليترين من  
المزقة وشك لحم الارنب بشحم الخنزير المتبل واقطع الارنب قسمين عرضاً ورش  
عليهما من الملح المعطر قبصتين واقلها بالمقلاة الكبيرة ١٠ دقائق بنحو ٢٠  
جراما من السمن ذلك لاجل اخراج الماء الموجود في داخل الارنب حتى اذا  
انقلى الارنب ضع طبقة من الحشوة في قعر الصينية بغلظ سنتيمترين وضع على  
الحشوة احد اقسام الارنب ورش قبصة من الملح المعطر وضع طبقة من الحشوة  
ثم القسم الاخر من الارنب ثم طبقة من الحشوة وشراحي شحم رقيقة وورقة كبيرة  
من الغار واطبخ كصينية الهندي حتى اذا بردت تماما غط بالدهن

تنبيه . اعلم انه بهذه الطريقة نفسها تصنع صينيّات من الارنب الاهلي  
والجمال والقنابر واذا شئت ان تبقى الصينية برهة فاستعمل لحم الخنزير بدلاً من  
لحم العجل والكمية واحدة

### في فطائر الطائر

خذ قالباً للفطائر واصنع الفطائر على ما يأتي اي خذ ٧٥٠ جراماً من الطحين  
الجيد النقي و ٢٧٥ جراماً من السمن و ١٥ جراماً من الملح وليكن عندك من  
الماء دسيلتران ونصف واتخل الطحين على مائدة بمخل من الشريط واجعل في  
وسط الطحين جورة تحوي السمن والملح ونصف كمية الماء وامزج الطحين بالسمن  
جيداً واضف ما تبقى من الماء على ثلث مرات وانت لاتزال تحرك ومتى  
تشرب الماء كله رش المائدة بالطحين وانت تقلب العجينة حتى تصنع منها كتلة  
ملساء وما يمتاز به الفطيرة المحسنة انها لاتلصق بالايدي ولا بالمائدة ولا  
بالشوبك ودعها تخمر نصف ساعة وخذ ثلاثة ارباعها ورقها بهيئة بيضاوية  
غلظها ستمتران وارفع اطراف هذه الطبقة من العجينة يعلو ٥ سنتيمترات تصنع بهيئة  
كيس وضعها في القالب واكس عليها حتى تغطية جيداً ومدّها على جوانب  
بحيث تزيد عليها ستمترين واسع بان تكون العجينة الممددة على القالب كلها  
بغلظ واحد فاذا تركتها رافقتها غير متساوية قد تنفر في طيخها بالفرن ورقق ما  
تبقى من العجينة لتكون غطاء للفطيرة ودعها تخمر على المائدة . وخذ فروجاً  
من كيلو و ٢٠٠ جراماً وافزره واشفه وشيطة وانسل عظامة واصنع حشوة من ٤٠٠  
جرام من فخذ العجل العاري من العروق و ٤٠٠ جرام من الشحم العاري من  
الجلدة واحفظ الجلدة كي تستعملها في الزوم المحض وتبل ١٥ جراماً من الملح  
المعطر وافرم واسحق واحفظ الحشوة في قصعة وشك لحم الفروج بالملح الصغير  
المدّهن المتبل . وضع طبقة من الحشوة على الفروج واجعل هيئة بيضاوية  
الشكل بحيث تملأ القالب بارب ستمترات من الحافة وضع طبقة من الحشوة  
بغلظ ستمترين في قعر الفطيرة وضع الفروج فوقها ورش قبصتين من الملح

المعطر وضع طبقة من الحشوة تاركاً سنتيمتراً من الحافة كي تلم الغطاء وضع على الحشوة شرحة من اللحم بغلظ سنتيمترين وورقة غار فوقه وسق حافة الفطيرة وضع الغطاء ثم لحم الفطيرة والغطاء معاً وأنت تكبس عليها بالباهم واقطع العجينة الزائدة وانقش بمنقاش الفطائر صفّاً على الدائر وخذ قراضة الفطيرة واجعل منها كتلة ترققها نصف سنتيمتر واقطعها ببيته يضاوية بكبر ١٧ سنتيمتراً لكي تصنع الغطاء الثاني وسق الغطاء الاول وضع الثاني فوقه واجعل في الوسط جورة ولون بالبيض المخفوق واجعل تخطيطاً على الغطاء بعق سنتيمترين وضع بالفرن واظنح ساعتين وإذا كانت الفطيرة قد تلونت كثيراً فغطها بورقة مضاعفة من الورق المبلل وتحقق النضج بابتع نمرزها من فتحة الغطاء فإذا دخلت بسهولة كان النضج والا فلا

### مجلدة لفطيرة الطائر

خذ الفروج وافتح قفصه واخرج منه الفانصة والكبد واقطع العنق والفص ٢ قطع وضع في طنجرة ما اقبلته من جلدة اللحم ونظفها جيداً وقطعها ٨ قطع واضف ٢٠٠ جرام من ساق العجل ونصف رجل منه وبصلة مشكوك فيها كبشاً قرنفل وباقة مزينة وملح قبصتين وبهار ٢ ولبنر ونصف مرقه واغل واقشط الزفرة ودعها تنطبخ طنجراً بطيئاً على حانة الموقد حتى تنضج جلدة اللحم وبعد النضج صفت بمخل حرير وبعد نصف ساعة اخرج الفطيرة من الفرن وادخل الزوم في فتحة الغطاء وسد الفتحة بقطعة عجينة

### فطيرة العجل والجنبون

خذ كيلو من الجنبون واخرج جلده ودهنه وخذ كيلو و ٥٠٠ جرام من فخذ العجل المعرق جيداً واتق احسن قسم من القطعة يكون وزنه ايكتر ٦ وشكها بالملح المتبل وارفع الجلدة والعروق والعظام من الاقسام الباقية وخذ قدر ذلك من الملح المدهن وارفع منه العروق والجلدة وابق الجلدة بعد ان

تكون قد غسلتها وضع ٢٠ جراماً من الملح المعطر في قطعة العجل وفي المتخ  
وافرم واسحق لكي تصنع حشوة واصنع قشرة الفطيرة على ما هو مذكور في فطيرة  
الطائر وضع طبقة من الحشوة في قعر الفطيرة واقطع الجنبون قطعاً لتصنع طبقة  
بغلظ ٨ ستيرات واضف طبقة حشوة وطبقة عجل ورش قبصتين من الملح  
المعطر ثم طبقة حشوة وطبقة جنبون وطبقة حشوة وغط بشراحي وورقة غار  
واختم الفطيرة واخبزها كفطيرة الطائر

### مجلدة لفطيرة العجل والجنبون

قطع ٨ قطع من الجلدة التي ابقيتها وضع معها في طنجرة بقايا العجل والعظام  
واضف رجل العجل منسولة العظام وقطعها قطعاً وضع في الطنجرة ليثراً  
ونصفاً من المرقة وبصلة مشكوك بكبشي قرنفل وباقة مزينة واغل واقشط  
الزفرة واضف قبصتين من الملح المعطر واطبخ طنجراً بطيئاً ساعتين على حافة  
الموقد حتى اذا نضجت رجل العجل صفت بنجامة واقشط الدهن وصب في  
الفطيرة بعد اخراجها من الفرن بنصف ساعة

### فطيرة الارنب

خذ الارنب البري واسلخه وافزره واحفظ دمه واقسم الارنب قسمين  
عرضاً واحفظ الشقة المقدمة لاجل الينخا والقسم الموخر للفطيرة وانسل العظام  
وشكة بشراحي الملح المدبنة المتبله وخذ ٣٠٠ جرام من فخذ العجل واخرج جلده  
وعظامه وعروقه و ٢٠٠ جرام من الملح العاري من الجلدة والعروق وتبل  
بنحو ٢٠ جراماً من الملح واضف الدم وانت تسحق واصنع قشرة الفطيرة على ما  
ذكر في فطيرة الطائر وانسق على ما ياتي

طبقة حشوة وطبقة ارنب . طبقة حشوة وطبقة ارنب . طبقة حشوة  
وقبصتان من الملح المعطر وغط بشراحي الملح وورقة غار واختم واطبخ كفطيرة  
الطائر



## مجلدة لفطيرة الارنب

ضع في طنجرة ليتراً ونصفاً من المرقعة وبقايا العجل وعظام الارنب وجلدة الملح ورجل عجل مقطعة ٨ قطع وبقاة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وملح معطر قبصتان واغل واقشط الزفرة واطبخ بطيئاً الى ان تنضج رجل العجل وصف بخامة وصب الزوم في الفطيرة من فتحها على ما ذكر في باب فطيرة الطائر وقس على ما تقدم من الطرق قطائر الارنب الاهلي والحجال الخ

## الباب الرابع عشر

في الاسماك

## الفصل الاول

في السمك البحري

ان الاسماك البحرية لا تحتاج الى مرقعة ومن الخطاء طبخ الاسماك البحرية بالصعتر والغار والبصل والقرنفل الى غير ذلك فان هذه العطريات تنقص في دسامة الاسماك البحرية وتضحل نضارها ومن الاسماك ما قلما يفرق من بعضه البعض طعماً ولذة وإنما يدرك ذلك الفرق الطفيف بينها اهل الصناعة والذوق فاذا عالجت هذه الاسماك بالعطريات على ما ذكر يعسر حينئذ الفرق بينها فدع البهارات للأسماك النهرية واساق البحرية بالماء والملح لاغير

## سمك بلطي ويسمى ايضاً سمك الترس

لقد اصاب من سمى السمك البلطي مالك الاسماك وقد سماه اخرون سماني الماء لدسامة لحمه فلا احسن ولا افخر من سمكة منه كاملة تقدم على اية طريقة كانت وما تنفي منها تحولة ايدي الطباخين الى اشكال اخر تليق باحسن الموائد خذ قطعة من بلطية تكون كيلو وجرام ٥٠٠ وقلمها وانقعها ساعتين في الماء البارد ثم كب عنها الماء وغطها بطبقة من الملح الابيض وقل تقديمها

بساعة اغل ماء في طنجرة وضع السمكة في الماء الغالي واطبخ بطيئاً ٢٥ دقيقة  
وضعها على قصعة عليها خامة والابيض منها الى فوق وزينها بالبقدونس  
والبطاطة المسلوقة بالماء وقدم بخور ٥ دسيلات من سلسة السمن او من  
الهولندية لوحدها

### بلطية كاملة

خذ سمكة يضاء كلها باصحة ماكنة تحت اللبس واقليها على بطنها واصنع  
شقا بالعرض نحو اربعة قراريط عدد ذنبها من الجهة الرمادية واخرج الامعا  
التي في جوفها ونظف جوفها دفعة واحدة وادخل يدك في جوفها بحيث تتأكد  
انه لم يتبق فيه شي ثم شق شقا ثانياً على طول حكة الظهر وامرر نصلة السكين  
بين اللحم والحسكة حتى تنهض اللحم قليلاً من كل جهة فيسهل عليك رفع  
عقدتي السلسة ذلك بخول السمكة ليونة ويمنع فزرها اثناء استحضارها وخذ  
ابرة وخط راس السمكة بالعظم المعلق بجوفها واغسل السمكة مراراً وافرك  
بطنها بالملح الناعم وعصير الليمون ثم خذ وعاء مضاعف القعر مثقوباً اثقاباً  
على سطحه كله وضع السمكة عليه وبطنها الى فوق والى نحو اربع حفات من الملح  
الخاشن في القعر وصب عليه الماء البارد حتى تغمر السمكة واضف شيئاً من  
الحليب كي تستمر السمكة بيضا وضع فوقها طلاحى ورق بيضا لكي لا تلتصق  
الزفرة بالسمكة وحضرها على نار قوية ومنى اخذت بالغليان ضعها على  
حافة الموقد بحيث تستمر نحو ساعتين وعندها المسها بالاصبع فاذا لانت تحته  
تكون قد نضجت وصف السمكة وزينها بالبقدونس واذا كانت قد انشقت في  
اماكن فسد تلك الشقوق بياقات صغيرة من البقدونس فانه مع مزيد الاحتراز  
لقد طالما تبدو تلك الشقوق بالسمكة . ولاجل زينة فاخرة تستعمل اسماك  
بحرية صغيرة ملتونة بمسحوق الخبز ومقلية او بالبطاطة المقلية وقدمها بهلوسة  
السمن مع القبار او بسلسة السلاطين

### البطي بالمايونز

خذ الحطام الباقية من السمك البطي وقطعها وخذ منها القطع الكينة وانزع منها البجدة السوداء ودع البجدة البيضاء وقطع هذه القطع أربعة طويلة بعرض قيراطين وتبل بالبهار والملح والزيت وعصير الليمون الحامض او بخل الطرخون ثم ضعها على قصعة وغطها بالمايونز وزين القصعة زينة تروق للناظر كسلطة البيض المسلوق او بشرائح الانشابة والقبار وورق الطرخون الخ

### البطي سلطة

خذ حطام السمكة وعرفها على ما ذكر وقدمها بسلسة رافيكوت باردة مضافا اليها قليل من المرقة البجدة المحفوفة وزين هذه السلسلة

### البطي انقولفان

اصنع سلسة كريما او بشامل وضع قطع البطي المعرقة جيدا ودعها تنطبخ نحو . ا دقائق وزين بها وفوقها قبصة من القندونس الناعم

### البطي بمسحوق الخبز

خذ حطام البطي وحضرها على ما ذكر اعلاه وضع حولها قطع الخبز المقلية المقطعة بهيئة تراها كهيئة هلال او غيرها ورش على السمكة مسحوق الخبز الناعم جدا

### البطي في الصدف

خذ البطي وقطعها قطعاً صغيرة واحش بها صدفاً تعرضها للحظة الى حرارة النار على المصع ورش عليها مسحوق الخبز

### البطي بالكريما

خذ طنجرة وضع فيها ملعقتين طحين و١٢٥ جراماً من السمن وقليلاً من مبروش جوز الطيب و بهار وملح وحرك هذه السلسلة وانت تطبخ

الطحين ربع ساعة وضع قطع السمكة حتى اذا نضجت بطيئاً نحو ١٠ دقائق  
اخرجها من النار واضف الزبدة الطرية قدر ما ذكر قطعاً صغيرة وذوبها  
وانت تحرك الطنجرة قليلاً وضع السمكة على القصعة  
البطي بسلسلة بشامل (راجع بشامل)

### عوامات او كيبات او كفتة البلطي

خذ حطام البلطي وقطعها قطعاً صغيرة كاللشتبان على ما ذكر في كيبات  
الطائر وضع هذه القطع اما في سلسلة الكريما او في بشامل وحضرها بحسب  
الطريقة المذكورة

### اسماك من جنس البلطي

الاسماك التي من جنس البلطي كثيرة واذا كانت كبيرة او متوسطة الحجم  
تحضر كتخصير البلطي وتقدم بالسلسلة نفسها فليس بالاعادة افادة على انه  
يقتضي زيادة حكها ترعاً لقشرها

### هذه الاسماك مشوية

اذا كانت هذه الاسماك صغيرة تشوى اعنيادياً قبل ان تفرك بالزيت  
ويكون المصبع نظيفاً ومدهوناً بالشحم لكي لا يلتصق السمك به فضع اولاً  
السمكة على بطنها وارفع المصبع حيناً بعد حين وانظر في ما تحته لترى هل  
تحمرت السمكة حتى اذا تاكد نضجها من جهة اقلها على الصحن ومنه الى المصبع  
وظهرها الى تحت حتى تنضج من هذه الجهة ايضاً وقدمها بالسلسلة التي تروق  
لك هذا ومن العادة ان تقدم بما يلائم البلطية من السلسلة

### مورينا (حوت) طرية

ان هذا الجنس من السمك ايضاً اللحم ما كنه ذكي الطعم على انه كبير  
فلا يقدم برمته بل خذ منه قطعة تشأها ويؤخذ اعنيادياً من وسط السمكة  
خذ من وسط السمكة قطعة وزنها كيلو واغسلها وانقعها ساعة وصفها



وغطها بالملح الابيض واسلقها في طنجرة تغمرها الماء الى نصفها وقبل ان تقدمها  
بعشر دقائق ضعها في الماء الغالي وغط الطنجرة بماما ودعها تنطبخ بطيئا وبعد  
١٠ دقائق اخرج السبكة بعد نضجها وصفها على خامة كما ذكر في البلطية وزيتها  
بالقدونس وقدمها والسمن المذوب وعصير الليمون لوحدها

### مورينا على الطريقة الهولندية

خذ السبكة ونظفها واغسلها وصفا وضعها على قصعة من فخار ورش  
عليها الملح الابيض على الجهتين ودعها بالملح ٢٤ ساعة ثم اطبخها على ما ذكر  
قبلاً وقدمها مزينة بالبطاطنة المسلوقة وسلسة السمن المذوب او سلسة  
القبار لوحدها

### مورينا بالكريما

خذ السبك وحضره على ما ذكر واسلقه وصفه وغطه سلسة الكريما

### مورينا بسلسة البدلان

خذ السبكة واسلقها وصفها وغطها بسلسة البدلان

### مورينا على الانكليزية

خذ السبكة وقطعها قطعاً رقيقة واقلمها بالسمن حتى تحمر وصفها  
وصف القطع في طنجرة ومعها نصف لتر مرقعة غالية نصفا على السبكة المقلية  
حتى اذا اخذت تغلي اضف اليها شيئاً فشيئاً قدحين من الخمر الاحمر ومتى  
نضجت القطع اخرجها من الطنجرة واحفظها لوحدها ساخنة على حافة الموقد  
وعندها اضف الى السلسة ١١٥ جراماً من السمن المخفوق بملعقتين من  
الطحين او من دقيق البطاطنة حتى اذا ذاب السمن اعصر عليه ليمونة حامضة  
وضع السمك على القصعة الساخنة وقدمه حالاً مغطى بالسلسة الغالية

## السبك المملح (بكالا)

يجلب هذا السبك من الاقطار مسلماً ويقتضي انتخاب ما يعول على استحضاره وافضل هذا السبك ما كان لحمه ابيض جداً وقليل الملح وليناً تحت الاسنان وان تنفك طبقاته عن بعضها البعض بسهولة ولا تنع ما كان فيه بقع صفراء وقد قسم الباعة هذا السبك الى قسمين اولهما ما كان من الراس حتى البطن وثانيهما من البطن الى الذنب وخير القسم الثاني القطع القريبة من البطن

خذ هذا السبك وانقعه بالماء نحو ثلاثة ايام بحسب حاله في الملح وغير الماء صباحاً ومساءً واسلقه بالماء حتى اذا اخذت الزفرة تعلوه اخرجته وضعه بجانب النار ولا تقله فانه يتصلب ودعه على ذلك نصف ساعة ثم صفه وقدمه مزيناً بالبطاطة المسلوقة وسلسة السمن لوحدها. هذا ولاجل الاستحضارات الاتية يقتضي ان تكون السمكة اولاً محضرة على ما ذكر

السبك المملح بمسحوق الخبز (راجع البلطية بمسحوق الخبز)

السبك المملح في سلسة بشامل (راجع البلطية بسلسة بشامل)

السبك المملح بالبحن (هو عين البلطية بمسحوق الخبز مضاف اليها مبروش البجن المزوج بمسحوق الخبز)

السبك انقولفان (راجع البلطية انقولفان)

السبك كييات (راجع كييات البلطية)

## السبك المملح بالسمن والبطاطة

خذ قطعة من بطن المملح وزنها كيلو واخرج الملح منها بان تضعها ٦ ساعات في الماء الفاتر و ٩ في الماء البارد وغير الماء ٤ مرات واذا لم يخرج ملحها غير الماء ايضاً وضعها ربع ساعة بالماء الغالي وضع القطعة في طنجرة تملأها ماء وضعها على النار حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها وصفها وضعها

على قصعة وغطها بأكثوا من السمن المذوب واضف اليها عصير ليمونة حامضة  
ونصف قبصة ملح وزيتها بخوا بطاطات مسلوقة ومقشورة وقدم

### المسلح بسلسة البيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واسلق بيضتين وقطع كلاً من الياض  
والصفار لوحده قطعاً كبيرة وضعة في ٥ دسيلات من السلسة البيضاء وصف  
القصعة وضع البيضات بالسلسة ورش السلسة على السمكة وقدم

### السمك المسلح بالسمن

حضر السمكة على ما ذكر ورشها بخوا دسيلات من السمن والبقدونس  
المقلي فوقها

### السمك المسلح بالمتردوئل

ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن واضف البهار والبقدونس والسيبول  
او الاشالوت المفروم الناعم وقبصة من مبروش جوز الطيب وضع فيها قطع  
السمكة ورش عليها ملعقة من الطحين المسقى بقليل من الماء الساخن وعند  
التقديم ضع الطنجرة على نار قوية واقبض على قبضتها وهزها دائماً حتى اذا سخنت  
القطع جيداً اضف اليها عصير ليمونة حامضة وقدم

### السمك المسلح على الطريقة البرفنسالية

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن صغيرة واربع ملاعق زيت الزيتون  
وثلاثة رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً وبهاراً ومبروش جوز الطيب ثم ضع  
السمكة بعد ان تكون نظفتها طبقة طبقة ولدى التقديم ضعها على النار وحركها حتى  
تسخن واضف عصير ليمونة حامضة وقدم

تنبيه . في ما ذكرنا من الطريقتين يقتضي ان يسلق السمك بالماء  
ولا يبرد تماماً حيث تضع المستحضرات المعدة له فانه اذا استمر ساخناً يسخن  
بسهولة ويكون ليناً

## السبك المملح مهروساً

نظف السبك جيداً واتزع ما عليه من الجلد الاسود ولا تبقى فيه حسكة  
وضعة في هاوان واضف اليه نحو ٨ رؤوس ثوم مقشورة ومفرومة ناعماً واسحق  
السبك نحو ٥ دقائق وانت ترش عليه زيت الزيتون ثم ضعة في طنجرة على نار  
هادية وحرك دائماً بملقعة خشب ورش عليه الزيت شيئاً فشيئاً واضف اليه  
الحليب حيناً بعد حين ويتضي ان يكون هذا الشكل ايض غليظاً وجامداً  
وذق تابلته ولك ان تضيف اليه نصف عصير ليمونة حامضة وخير هذا الشكل  
ما اضيف اليه كميات مقطعة

تنبيه . اعلم انه لدى عدم وجود هاوان ضع هذا الشكل في الطنجرة ولو  
لم يخل ذلك من الصعوبة والعناء

## السبك المملح على طريقة بنفام

خذ كمية من البطاطة وضعها في طنجرة وضع فوقها ٢٤ بصلة بدون  
تقشير مقطوعة الاطراف فقط وضع على البصلات السبك مقطوعاً قطعاً كبيرة  
وغمر بالماء وضع على نار هادية بحيث ينضج السبك بدون ان يغلي ومتى  
نضج اخرجته من الطنجرة وضعة على قصعة ودع البصل يغلي حتى ينضج واخرجه  
وضعة على القصعة التي فيها السمكة وعالج كذلك البطاطة التي في الطنجرة  
ثم اقرش البصل والبطاطة ونظف قطع السمكة الكبيرة واخرج منها الحسك على  
ما امكن . وكب الماء التي طبخت السبك بها واسحق الطنجرة جيداً وضع ( مثلاً  
لاجل ٦ اشخاص ) ٢٥ جراماً من السمن او الزبدة الطرية وملعقتي طحين محلول  
بالحليب واصنع روبة رقيقة لان البطاطة تسمكها واغل الروبة . ١٥ دقائق ثم ضع فيها  
اولاً البطاطة ثم البصل ثم السبك وغط ذلك كله جيداً بالسلسلة ودعه ينضج بطيئاً  
١٠ دقائق ثم قدم . هذا وان ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعمة وممزوجة بالسلسلة  
تخلوها طعماً ذكياً ولا شك ان الثوم ولو قليلاً لا يروق لكثير من الناس على



انا نرى من لا يستحسن الثوم في طعام اخر قد راق له في هذا الشكل

### ذئب البحر

من الاسماك ما كان ايض كبراً خذ منه سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها وامعاها واقشرها واربط راسها واغلبها في اناء ماء و ٢٥ جراماً من الملح واطبخ ٢٠ دقيقة وصف - وصب على خامة وحول السمكة البقدونس وضع في صحن ٤ دسيلات من سلسة السمن وقدم و ٤ ملاعق قمار لوحدها . واطبخ الصغير منه على ما ذكرنا بالماء والملح فانه لا يتغير طعمها ابداً وتشوى ايضاً على المصبع

### البوري بالمتردوتل

خذ من البوري وما شاكله من فصيلة سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها وامعاها وافرك جوفها جيداً بملعقة واقشرها واغسلها ونشفها وشقها ١٢ شقاً خفيفاً من كل جهة ورش عليها من الملح قبصتين وسفها بنحو ٢ ملاعق من الزيت وقبل ان تقدمها بتصف ساعة اشوها على نار معتدلة ١٠ دقائق من كل جهة وصفها على القصعة وسفها مايكتو ٢ من المتردوتل وقدم

### البوري بالهولندية

ويوكل ايضاً السمك البوري بالسلسة الهولندية على انه يسلق اذ ذاك بالماء والملح

### سمكة موسى محمرة

هو سمك ماكن اللحم دسم يحضر اشكلاً شتى خذ سمكة واخرج اذانها وامعاها وجلدها الاسود واقشر جلدها الابيض واغسلها ونشفها وشقها شقاً خفيفاً في الجهة المقشورة وانقعها ١٠ دقائق بالحليب واخرجها وغطها بالطحين من الجهتين والقها في قلية لا تكون غالية وانت تقوي النار شيئاً فشيئاً حتى تحمر السمكة وصفها وامسحها خفيفاً ورش عليها الملح حتى اذا انقلت انفض هبرها بالسكين من جهة الشق وانزع الحسكة الكبيرة

وقدمها بالبقدونس المقلي وليمونة حامضة مقسومة شطرين . ولك ان تقدمها  
ايضاً على قصعة ساخنة بسلسة متردوتل باردة

### سمك موسى مقلي على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة واتزع قشرتها من كل جهة مبتدئاً من الذنب وشقها عرضاً  
من عند الذنب واقشر جلدها بالياهم والسبابة ثم امسك السمكة بذيئها وشد  
على الجلد فينسلخ حتى راسها وافرز الراس جانباً واقطع الفكين بالمقراض حتى  
اذا تعرفت على هذه الصورة اغمسها في بيضتين مخفوقتين ومتبلتين بقليل من  
الملح ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقلها وضعها على خامة ومعها باقة بققدونس  
عند راسها وليمونة حامضة عند ذئبها

### السمكة محمرة

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر ونظفها وارفع جلدة ظهرها وشق  
قليلاً وضع في مقلاة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من الاشالوت وملعقتين  
البقدونس و٢ من الفطر ذلك كله مفروم ناعماً وملحاً وبهاراً ومبروش جوز  
الطيب وقدحي خمر ابيض واقل السمكة ٥ دقائق واضف ٤ دسيلاترات من  
الطليانية ورش عليها طبقة من مسحوق الخبز

ولك ان تضيف اليها ملعقتين من الاسبانيولية وغط المقلاة بغطاء من  
حديد وهي بين نارين واطبخ ساعة طنجاً بطيئاً لكن متصلاً وخثر الملسة تخثيراً  
لا سميكا ولا رقيقاً ومتى نضجت اقلبها على القصعة وقدم

### السمكة بالخبز الابيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واطبخها بنحو ٢٥ جراماً من السمن و٤  
دسيلاترات من الخمر الابيض وقبصتين من الملح و٢ من البهار واطبخها بين نارين ٢٠  
دقيقة . واصنع سلسة في طنجة اخرى بنحو ٢٥ جراماً من السمن و٢٥ من الطحين  
وامزج ثم اضف قبصتين من الملح و٢ من البهار و٢ دسيلاترات من الماء وحرك

على النار الى ان تاخذ بالغليان وبعد طبخ ٢٠ دقيقة صب بخلاء السمكة بالسلسلة  
واغل غلوة واحدة واضف ٢٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك  
السلسلة بملعقة خشب خارجاً عن الموقد حتى اذا ذاب السمن سقى  
السمكة وقدم

### السمكة بالحشائش الناعمة

خذ سمكة وحضرها ونظفها على ما تقدم وضعها في مقلاة ومعها ٢٠ جراماً  
من السمن وقبصتين من الملح وعصير ليمونة حامضة ودسليتر من الماء وايطبخها  
بين نارين وحضر لها سلسلة كسلستها بالخمر الابيض حتى اذا مضى ٢٠ دقيقة  
ضع زوم السمكة في السلسلة واضف ٦٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس  
مفروم وذوب السمن وانت تحرك بملعقة خارجاً عن النار وسقى السمكة وقدمها

### سمكة موسى بالخمر على الطريقة النرمندية

خذ السمكة ونظفها وضعها في مقلاة ومعها ٢٥٠ جراماً من السمن والزبدة  
الطرية وعروق بقدونس وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر ونصف لتر  
خمر ابيض وبهار ملح وايطبخ السلسلة حتى اذا نضجت من جهة اقلبها ثم ضعها في  
مقلاة واضف ملعقتين كبيرتين من السلسلة الالمانية واصنع روبة بمرقة معقدة  
بثلاثة صفارات بيض واخرج البقدونس والصعتر وزين السمكة بالبدلان  
المسي اترديا او بام الخلول تكون قد ذبلته والفطر المقلي بالسمن والليمون  
وفوق ذلك السلسلة وضعة في المقلاة على نار هادية حتى اذا نضج السمك وسخت  
الزينة زين الفصعة بقطع الخبز المقلية بالسمن

ولك ان تريد هذا الشكل رونقا بالكماية والسلاطعين والاسماك  
الصغيرة المقلية على الطريقة الانكليزية او كيبات البوري

### هبر سمكة موسى على الالمانية

خذ السمكة وانزع جلدتها ثم ارفع الاربع هبرات فاصلاً اياها بسكين

طويلة رقيقة من المسكة الكينة وإذا كانت المسكة كينة اقطع كل هبرة  
قطعتين منحرفتين وتبلها بالبهار والملح

واخفق بيضتين كالعجة واضف اليها سمناً مذوباً واغس الهبرات به  
ولتها بمسحوق الخبز واقلمها وضعها على خامه وفوقها باقة بقندونس مقلي وليمونة  
حامضة مقطوعة قطعتين على جوانبها

قلنا ويقتضي ان تغمس الهبر حالاً في البيض المخفوق فانه اذا برد السمن  
تسبك الروبة وتخسر المسكة من طعمها

### هبر السمك على الطريقة الهربية

خذ الهبرات على ما ذكر واقعها ساعة بعصير الليمون والبهار والملح والبصل  
المقطع وعروق البقدونس وصفها على خامه ولتها بالطحين واقلمها وقدمها  
وتحتها سلسة البنادورى او الزوم المخثر

### الهبر انقولفان

خذ السمك واتزع جلده وارفع الهبر وضع في مقلاة ٢٥٠ جراماً من  
السمن وبصلات مقطعة وقل هذه البصلات قليلاً ثم اضف اليها  
الهبرات مثبلة بالملح ومسقاة بعصير الليمون الحامض ودعها تنطبخ بطيئاً  
فانها تبيض جداً وقطعها قطعاً مربعة طويلة وضعها في سلسة شامل او سلسة  
المائنة وزين . ولك ان تضيف اليها النطرو الارضي شوكة وكيبات السمك او  
سلاطين وكل زينة تروق للمخاطر والناظر

### الهبر بالمايونز

خذ الهبرات وحضرها على ما ذكر ودعها تبرد وصفها اقليلاً على ما ذكر  
في البلطية بالمايونز

### سلطة سمكة موسى

هي كسلطة السمكة البلطية وقس عليها ما يقرب منها جنساً من الاسماك



قلبا وسلقا وفي الخبر الايض والحشائش الناعمة ومقلية او مسلوقة بالماء والملح

### الاسقهرى بالمتردوتل

خذ السمكة وانزع اذانها وامعاها ومصرانها واقطع اطراف الذنب والفكين وشق شقا بغلظ ٢ ستيهترات على الظهر من الراس الى الذنب وتبل بقصتين من الملح و٢ من البهار وضع السمكة في قصعة من فخار ومعها ملعقتا زيت وقبل التقديم بنصف ساعة صفها على المصبع والنارقوية ٦ دقائق من جهتها ومن الجهة الثانية و٤ من الجهة المشقوقة وخذ من سلسلة المتردوتل ايكتر ٢ وافتح الشق وضع السلسلة في داخله وقدمها على قصعة ساخنة

وهذه السلسلة هي من الزبدة المخفوق فيها قليل من البقدونس والبهار والملح وعصير الليمون الحامض او اصنع روبة من السمن ومفروم البقدونس وعصير الليمون الحامض

### الاسقهرى على الطريقة البريطانية

خذ هذه السمكة وشقها شطرين من ظهرها ولا تفصلها ورقفها لجهة الحسكة تسهيلا لنضجها ونشفها ورشها بالطحين وذوب في مقلاة ٢٥٠ جراما من السمن الطري حتى اذا اشقر وضع السمكة من الجهة التي شققها منها ومتى نضجت اقلبها بمخدق الى الجهة الثانية وعندها ضع في المقلاة حنة من البصل الاخضر المقطع وتبل بالبهار والملح وصبها معها البصل ثم ضع في المقلاة مادامت ساخنة ملعقة خل وصبها على السمكة

### الاسقهرى بالشمر

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح وحنة شمر فاذا نضجت خذ سلسلة الزبدة وهي السلسلة البيضاء ونظف الشمر وافرمة بعد ان تكون قد ذبلت ولدى التقديم ضع هذا الشمر في السلسلة وغط السمكة

### الاستقهرى بالكشمش (عنب الثعلب)

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح لا غير وخذ كشمش اخضر واقطعه  
قطعتين وذبله وصفه وضعه وسلمة السمن وغطى بها السمكة

### الاستقهرى بالسمن المقس

خذ السمكة واشوها على المصبع وصب فوقها السمن المقس ومعة  
البقدونس المقلي بالسمن

### هبر الاستقهرى بالالمانية

خذ الهبر على طول السمكة وانزع جلدها واقطعها قطعتين ودورها  
وتبلها بالملح وعصير الليمون ولتها بمخفوق البيض على ما ذكر في هبر سمكة  
موسى بالالمانية واقلها نظيرها وصفها اكليلاً على القصعة وصب في وسطها  
متردوتل معقدة

### الهبر محرقصاً

ضع الهبر في مقلاة ومعة السمن واقلوه وصفه اكليلاً وقدمه بالالمانية  
او بالايطالية

### بقرة البحر سمك اللما (سمك الترس . ورنك)

خذ سمكة واقطع اجنتها بالمقراض وقطعها قطعاً وغسلها مراراً وضعها في طنجرة  
وغمرها بالماء واضف . . ١ جراماً من البصل المقطع و ٢٥ من عروق البقدونس  
ومن الخل دسيلاترين والملح ٢٠ جرام و بهار ٥ جرامات حتى اذا اخذت بالغليان  
اخرجها من النار واكل طنجرتها على نار هادئة . وضع في طنجرة نصف لتر من  
زوم السمكة وكبدتها واطبخ ٥ دقائق وصف السمكة وارفع جلدها من الجهتين  
واقطع اخر الحسكات وضعها على قصعة واضف من الملح قبصتين والبهار ٢  
والبقدونس المقلي ٤٠ جراماً وسق بنحوه دسيلاترات من السمن المقس .

٢٥٠ جراماً وزد عليها بحيث تسير وتقر حنة من البقدونس واقطعها بالسمن المذكور وصب الكل على السمكة وضع في مقلاة ملعتين من الخل حتى اذا سخن صب على السمكة لا على البقدونس فيقتضي ان يكون ناشفاً ولاجل ان يستمر البقدونس على لونه لا تدعه يذبل كثيراً في السمن بل اخرج به حين ياخذ بالجمود

### البقرة (اللها) بسلسلة القبار

خذ السمكة وحضرها على ما تقدم فاذا نظجت نظفها وضعها في القصعة وحضر من السلسلة ايضا دسليترا او معها ملعقة من القبار وصب على السمك وقدم

### البقرة (اللها) بالسلسلة المفرومة

حضرها على ما ذكر وقدمها بالاسبانولية الفطارية او الصيامية مضافا اليها دهن الانشاية والقبار والبقدونس والاشالوت المفروم المذبل بالماء الغالي

### سمك القرموط

خذ سمكتين وزن كل منها ٥٠٠ جرام وافزرهما واقطع بالمقراض اجنتها وافركهما واغسلهما ونشفهما ثم اقطع بالمقراض الجهتين وادهن المقلاة بايكتومين السمن وضع الاسماك فيها ورشها قبصتين من الملح و٢ من البهار واضف دسليترا من الخمر الابيض وزوم ٦٠٠ جرام من فطر تضة على الاسماك النصف على كل منها وذوب ٢٠ جراماً من السمن تصبها على الفطر والاسماك معا واضف من البقدونس المفروم ملعقة ومن مسحوق الخبز ٢ واطبخ ربع ساعة على نارين والطنجرة مغطاة واحذر من ان الاسماك تلتصق اذا زيد في تحبيرها حتى اذا مضى ربع ساعة قدم وبالجمل ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة

### القرموط بسلسلة القبار

خذ الاسماك وافزرها وحضرها على ما ذكر وادهن المقلاة بالسمن وتبل

بقبصتين من الملح وآمن البهار واضف دسيلاترا من الخمر الابيض واطبخ بين نارين ولا تدعها تاخذ لوناً ويكفيها ربع ساعة طبخاً وخذ ٤ دسيلاترات من السلسلة البيضاء وامزج بها زوم الاسماك ومعها ملعقة من القبار وصبها على الاسماك وقدم

### القرموط مقلياً

خذ هذه الاسماك وحضرها على ما تقدم وتبلها بقبضة من الملح وآمن البهار واغمسها بدسيلاترين من الحليب ولتها بالطحين واقلها بقلية معتدلة ٤ دقائق ثم على نار قوية ٢ دقائق فهذا التدريج تخولها لوناً ملائماً وصنها ورش عليها قبصتين من الملح وقدم بالبقدونس المقلي والليمون الحامض

### القرموط مشوياً

خذ السمك وحضره على ما ذكر وتبله بالبهار والملح والزيت واشوه على نار قوية وانت نسفيه من وقت الى اخر بالزيت وغطه بسلسلة السمك وزينه بباقة من القبار

### القرموط بالحشائش الناعمة

حضر الاسماك على ما تقدم وضعها في مقلاة بالسمك والحشائش الناعمة كالبدونس والاشالوت والسيبول فضع الاسماك فوقها وتبلها بالبهار والملح وسفها بالخمر الابيض بحيث يغطي مع السمك المذوب نصف الاسماك لا غير ولا تكن السلسلة رقيقة كثيراً حتى اذا ناصفت الاسماك النضج اقلها وزد على الزوم قطعاً من الزبدة الطرية المخفوقة بالطحين وعند التقديم اضف عصير ليمونة حامضة وبالجيلة ان القرموط المحمر كسمكة موتى المحمرة وان هبر القرموط على طريقة هري كبر سمكة موسى عليها وهبر القرموط على اللمانية كبر الاسفيري عليها وكيبات القرموط ككيبات الطائر مضافاً اليها هبر القرموط



### رنكة (فسيخ) طرية بسلسلة الخردل

يقتضي للرنكة الطرية ان تكون ملانة لانها اذا كانت فارغة تخسر من خاصتها  
خذ هذه السكة وافزرها واقشرها وقلم جناحها واقطع جانبيها على ما  
ذكر في البوري والقرموط وضعها في قصعة من فخار ومعهما ملعقتان من  
الزيت وقبصتان من الملح و٢ من الهاروقل ان تقدمها بربع ساعة وضعها على  
المصبع والنارقوية ٤ دقائق من كل جهة حتى اذا نضجت ضعها على القصعة  
وقدمها بنحوه دسيلات من السلسلة ايضا وضع معها ملعقة خردل وضع الخردل  
والسمن في وقت واحد وقدم والسلسلة لوحدها

### الرنكة الطرية مشوية

حضر السمكة على ما ذكر واحمر المصبع على النار وضع السمكات فوقه  
حتى اذا نضجت ضعها على قصعة وشقها من ظهرها وادخل بهذا الشق قليلاً  
من سلسة المتردوتل باردة

### الرنكة مقلية

حضر السمكة على ما ذكر واغمسها بالخليب ولتها بالطحين واقلها على ما  
قلت القرموط وقدمها واكثر ٢ من متردوتل لوحدها

### الرنكة (فسيخ) معلج

خذ هذه السمكة المملحة واتعها ١٠ ساعات حتى يذهب ملحها ونشفها  
وادهنها بالزيت واشوها على المصبع كما تقدم وقدمها بعصير اليزيلا او العدس

### الرنكة فسيخ مدخن

خذ هذه الرنكات المقددة واقطع راسها وافتحها شطرين وضعها في قصعة  
حتى تشرب زيت الزيتون ثم ضعها ٢ دقائق على المصبع

## جربيدة (سرغوس)

خذ ١٨ سمكة من هذه الاسماك الصغيرة وقص اجنحتها واقشرها ونشفها وافركها وشكها من اعينها بشياش من خشب او معدن واغسلها في دسيلاتر من الحليب وغطها بالطحين واقلها على ما قلت القرموط حتى اذا جمدت واحمرت صفها ورش عليها قبضة من الملح وقدمها بالبقدونس المفلي والليمون الحامض . ولك ان تقلي هذه الاسماك بدون شياش وقدمها بالبقدونس المفلي فوقها خذ من هذه الاسماك اضخمها وعالجها نظير سمك موسى محمرا

## الجربيدة مقلية

خذ هذه الاسماك وافزرها واقشرها ونشفها ثم اغسلها بالحليب ولتها بالطحين واقلها حتى تحمر وقدمها على خامة بالبقدونس المفلي

## الجربيدة مقلية على الانكليزية

خذ بيضتين واخفهما في سمن مذوب والملح والبهار واغس الاسماك بهذه الروبة ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقلي على ما ذكر

## الجربيدة بالخمر

خذ هذه الاسماك ونظفها جيدا ونشفها وضع في طنجرة سمنا وقليل من البقدونس بعروقه وراسي ثوم مقشورين ومفرومين ناعما وبهارا وملح وملعقتي خمر ابيض وضع فيها الاسماك مصفوفة بجانب بعضها البعض ورش عليها قليلا من الطحين وغط الطنجرة محكما وهي بين نارين واطبخ نحوه دقائق ثم اقلب الطنجرة على القصعة وقدم بالبقدونس المفلي

## الصبوغة (شابل هي الاسماك البحرية والنهرية)

خذ سمكة وزنها كيلو وافزرها ونظفها واغسلها ونشفها على ما ذكر في سمكة الرنكة وانقعها ساعة في ٤ ملاعق زيت و ٤ قبصات ملح و ٢ بهار وقبل ان

تقدمها بنحو ٤ دقيقة اشوها على المصبع والنار هادية ١٨ دقيقة من كل جهة  
وقدمها على قصعة بليتر من عصير الحبيض او دسليتر من سلسة القبار  
او متردوتل

اسماك بحرية عليها نقط حمر بالسلسة الهندية محمرة او مقلية  
خذ سمكة من هذه الاسماك وزنها كيلو وارفع اذانها وافزرها واقطع  
جناحيها واغسلها وافركها على ما ذكر في سمكة موسى واسلقها ربع ساعة في ٢ ليترات  
من الماء و ٤ جراما من الملح بحيث تغمرها بالماء المذكور وصفها وقدمها بنحو  
٤ دسليترات من السلسة الهولندية . وهذا الجنس محمرا كسمكة موسى محمرة .  
ويقدم ايضا مقليا والخيار منه صغيره فيقل كالهوري . ويقدم بالبقدونس  
والليمون الحامض

### سلطان ابراهيم محمرة بالمتردوتل

هي من الاسماك الفاخرة حتى دعيت سماني البحر واجودها ما كان في البحر المتوسط  
خذ اربع سمكات واخرج اذانها (ومن الناس من لا يفزر هذا السمك)  
واقشرها وقلم جناحيها وامررها بالماء ولا تغمسها ونشفها ونفشها كالقرموط واقنعها  
بثلاث ملاعق زيت وقبصني ملح و ٢ بهار و ١٠٠ جرام بصل مقطع و ٢٥ جراما  
من عروق البقدونس وقبل ان تقدم بنحو ٣٠ دقيقة اخرج الاسماك من  
النقع ولا تدع فيه شيئا من البصل والبقدونس واشوه على نار قوية ٥ دقائق  
من كل جهة وقدم بايكنو ٢ متردوتل . ويقدم هذا الجنس بالخمر الابيض  
وطريقة كطريقة سمكة موسى

### غيرها

اخرج من هذه السمكة كبدها فتجناجها لصنع السلسة واقشر السمك  
خفيفا وصف ونشف وبعد ان تشربه زيتا اشوه على المصبع او صفه على طليحة  
ورق مدهونة بالزيت من الجهتين وضعة على المصبع المفروك بالزيت واشوه

على نار هادية وقدمه وفوقه سلسلة متردوتل تكون قد مزجت فيها الكبد

### سلطان ابرهيم على المناجر

ضع الاسماك في صحن وتبلها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير الليمون الحامض ومعها اشالوتة واحدة والبقدونس المفروم ناعماً وانقعها ساعة واشوها على المصبع وقدمها بتقيعها . وقس على ذلك ما شاكلها من الاسماك

### سك حيات او حنكليس البحر

خذ من حنكليس البحر قطعة وزنها كيلو او اخرج الامعا جيداً واغسله واربطه بنحيط كاللحم المسلوق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي واخرجه وصفه وضعه في طنجرة والماء تغيرة واضف ٢٠٠ جرام من البصل المقطع و ٢٠ جراماً من البقدونس بعروق وورقني غار وديلتري خل ورأس ثوم و ٢٠ جرام ملح و ٢٠ حبة بهار وضعه على نار هادية نصف ساعة وصفه وقدم على خامة في قصعة وزينه بالبقدونس وسلسلة السمن او الهولندية لوحدها ومعها القبار او الكرنيشون المفروم

### ام الخلول بالبوليت

خذ ليتراً من هذه الاسماك فلان تكن كبيرة ولا صغيرة وحك الصدف حكاً محكماً بالسكين واغسلها بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وضع منها ليتراً واحداً فقط في مقلاة واضف ١٠٠ جرام بصل منقطع و ٢٠ جراماً بققدونس بعروق وقبصتي بهار و ٤ دسيلاترات من الخمر الابيض وغظ المقلاة بغطاها وحرقها وراقب وقت فتحها ذلك يدل على نضجها حتى اذا نضج الليتر الاول اخرجها من المقلاة واحدة واحدة ودعها في صدفها وعالج الليتر الثاني كالاول ولا تدعها على النار اكثر من الوقت المقتضى فاذا ازداد نضجها تشعشعون فتفقد خاصتها وانقل المرقه الى قصعة

واصنع روبة من ٢٠ جرام سمن و ٢٠ جرام طحين واطبخ ٢ دقائق وسق



بزوم الطبخة وإملاً ماء حتى تكون السلسلة ٤ دسيلاترات وعقد بصفاري بيض  
و ١٤ جرام سمّن واضف ملعقة بقدونس مفروم وامرر الاسماك في الماء الغالي  
الكثير وصفها ونشفها على خامة وضعها في السلسلة وقدمها بصدفها

### ام المخلول على المارنير

خذ هذا الشكل وحضرة على ما حضرت الشكل الذي قبله ويعالج طبخاً  
كذلك على انه يضاف اليه من الخمر الابيض ٦ دسيلاترات بدلاً من ٤ حتى  
اذا نضج السمك صف الينخا بالمصفاة واغل واضف ٦٠ جراماً من السمّن  
وملعة من البقدونس واخرج من النار وحرك السمّن حتى يذوب وصفه  
الاسماك جيداً وضعها على قصعة في صدفها وسق بالسلسلة وقدم  
ويقدم هذا الشكل بالاشالوت المفروم اذا رغب فيه المدعوون

### الدرني مشوي بسلسلة القبار

خذ هذه السمكة واقطع حراشف ظهرها وفكيها واقشرها وافزرها من  
اذانها واغسلها ونشفها على خامة ثم نقشها وضعها في قصعة ومعها زيت الزيتون  
وعصير الليمون الحامض والملح وقطع البصل وعروق البقدونس وانقعها بهذه  
التابلة قليلاً ثم صفها وضعها على المصبع واشوها نحو نصف ساعة بحيث تحمر  
وضعها على القصعة وقدمها بسلسلة السمّن بالقبار

### الدرني مقلي

خذ هذه السمكة ونظفها على ما ذكر ونقشها وزيتها بلب الخبز والحشائش  
الناعمة والفطر المفروم والبهار والملح ولتها بمسحوق البيض واقل حتى تحمر وقدم  
والسلسلة البهارية او سلسلة تختارها تكون لوحدها

### الدرني بالسلسلة الطليانية

خذ السمكات ولا تنقشها وضعها في المقلاة ومعها الزبدة الطرية والملح  
والبهار وباقة مزينة وبصل مقطع وسق الكل بقدر خمر ابيض واقل على نار

قوية ثم اقل بطيئاً حتى تنفج وصف السمكة وخثر الزوم واضف السلسلة  
الطليانية والى هذه السلسلة كلها على السمكة حين تقدمها

### الصومون (حوت سليمان)

خذ هذه السمكة ونظفها واخرج اولا اذانها وافزرها من اذانها ولا تشق  
بطنها ودقها قليلاً من الراس حتى الذنب نزعا لقشرها واربط راسها لكي لا  
تتفكس اوان الطبخ واغسلها مراراً ونشفها وصفها في الاناء ودعها تنضج طبخاً  
بطيئاً ساعتين تلك احسن الطرق في طبخها فتستمر على طعمها ويروق لونها  
للاظر وقد اخطأ من عالجها بالعطريات والبهارات والخمورات فانها  
تخسر بذلك دسامتها وتقدم وحولها البقدونس على قصعة تغطيها خامه وسلسلة  
تختارها كسلسلة القبار او الهولندية او سلسلة دهن الانشاية والسلسلة الجنوية  
وسلسلة فكتوريا لوحدتها

### الصومون بسلسلة القبار

خذ قطعة من الصومون وادهنها بالزيت واشوها على المصبع ورش عليها  
الملح الناعم وقدمها بسلسلة السمك ونحو تلك باقات من القبار فوقها

### الصومون على الطريقة الهولندية

خذ قطعة من الصومون واسلقها بالماء والملح وقدمها بالبطاطة المسلوقة  
بالماء هذا والسمن المذوب في صحن لوحده

كذلك الصومون على الطريقة الانكليزية

واما الصومون في المايونز وبالصدف وكيبات فحكة حكم البلطية

بالطرق المذكورة

### الأترخون (سمك كبير بحري)

هذا الضرب من السمك البحري يدخل الانهار ويكبر كثيراً وهو

اشد الاسماك لحماً ويحضر على البروش او مسلوقة ولك ان تحضره في جميع

الاشكال التي يحضر بها من العجل

من حوت . اتبياس

الطون منه مكبوس ويقدم على الموائد وعوم من المقبلات والطري منه يحاكي الصومون طعاماً ولذة على انه دونه سمناً ويحضر استحضار الصومون بل يحضر فطارياً كالعجل وتصنع منه فطائر باردة وهي خير محضرات الصيام

## الفصل الثاني

في الاسماك النهرية

خير الطرق في استحضار الاسماك النهرية وما شاكلها من البحرية هي اليخنا اي بالخمر الابيض او الاحمر والطبوب كالصعتر والغار وكبوش القرنفل وباقة بقدونس وبصل ورأس ثوم ومن زوميه تجعل سلسلة يضاف اليها تارة قطعة من دهن الانشاية لاجل تعفدها ولما كانت الاسماك النهرية تنهى الطعم كان لابد لها من سلسلة حريفة اي قوية البهارات وقد اصطلح الاكثرون على المرققة للاسماك القليلة الدسامة والتي تطلب زيادة تابلية واستعملوا من ثم هذه المرققة للاسماك النهرية وبعض البحرية وهذه طريقة استحضارها . ضع في طنجرة ١٠٠ جرام جزرو و ١٠٠ جرام بصل وبقدونس بعروق و ٥ جرامات من الصعتر والغار و ٢٠ جراماً من الملح و ٢٠ حبة من البهار و اقلها ٢٠ دقيقة على نار هادية واضف من الماء لينين ومن النخل دسليترين ودعها تنطبخ بطيئاً على حافة الموقد وصفها في قصعة واحفظها الى حين الاقتضا . وتستمر هذه المرققة امداً بحيث انه يتكرر عليها كل اربعة ايام مرة

سمك الكراكي بسلسلة القبار

خذ سمكة كراكي من كيلو و ٥٠٠ جرام وليتها يومين حتى تلين وافزرها واقطع اجنحتها واربط راسها بخيط واطبخها بالمرقة المخضرة على ما ذكر وذلك على نار هادية جداً ٤٠ دقيقة ولا تدع المرققة تغلي الا خفيفاً وان امكن الطبخ

السبكة امس مساء او ما قبله مساء فتزداد طعماً وعلى كل الوجوه اطبخها دائماً على الاقل صباح يوم المادبة فانما الفرق عظيم طعماً وذكاء بين سمكة استمرت ٤٨ ساعة في المرقعة وسمكة لم تستمر فيها الا ساعة او ٢ ولا بد للطبخة ان تكون حسنة الياض وعند تقديم السمكة اخرجها من الطبخة وضع اليخنا في قصعة لوحدها ونظف الطبخة جيداً كي ترجع اليها السمكة واليخنا وسخنها ٢٠ دقيقة . تلك اعتبارات ملائمة اذ تجو من غوائل الطناجر السيئة الياض . وقدم السمكة في قصعة نغطيها خامه وضع من كل ناحية منطقة من البقدونس وقدم في صحن لوحده ٥ دسيلات من السلسة البيضاء ومعها ملعقتان من القبار ويقدم الكراكي ايضاً بارداً بالمايونزا وبالزيت والخل

### غيرها

خذ سمكة كبيرة وبينها يومين او ثلاثة حسب الفصل الذي انت فيه وتحضرها بالمرقة اي بالخمر الاحمر والبصل المقطع والغار والصعتر وكبوش القرنفل والملح والبهار حتى اذا نصبت اخرجها من النار ودعها تبرد في ثابلتها وقدمها على خامه وسلسة السمك بالقبار في صحن لوحدها . وتؤكل هذه السمكة الباردة بالزيت والخل وتحضر على انواع شتى بالتردونل كالاسقيري ومقلية ومحمرة ويستعمل حطامها مفروماً بسلسة بشامل وتزين وتستعمل زينة لفولفان او المحمرات ومقطعة شراحي كشراحي سمكة موسى

### الشبوط

استحضارها كاستحضار الكراكي وتقديمها كذلك

### الشبوط مقلية

خذ سمكة شبوط من ٦ الى ٧ ايكتو حسنة اللون واخرج اذانها واقشرها وشقها من راسها الى ذنبها وافتحها من ظهرها ولا تقصها من بعضها البعض واخرج منها الخ وهو حليها وابقيه في صحن وارفع المئانة والكبد واغمس السمكة



وجلدتها بالحليب ٥ دقائق ثم رش عليها قبضة من الملح ولتها جيدا في الطحين  
واقلمها نحو ١٥ دقائق حتى تجمد وتمحور وقدمها بالبقدونس المفلي والليمون  
الحامض وضع حليب المفلي في الوسط

### غيرها

خذ سمكة الشبوط واقشرها وافزرها ونظفها وشقها من ظهرها واخرج  
منها الخ وهو حليبي ورقق حسكتها الكيرة ورشها وجلدها بالطحين وضعها في  
قلية غالية جدا حتى تمحور وقدمها بعصير الليمون

### الشبوط على طريقة شانبور

خذ سمكة وافزرها واقشرها واغسلها واحشها داخلا وزيتها خارجا بحشوة  
كبيبات السمك وغطها بشراحي الشحم والورق المدهون بالسمن فوقه وضعها  
في الاناء بما ريناد فطارية او صيامية واضف اليها نحو ثلاثة اقداح من الخمر  
الابيض واقلمها على نار قوية ثم اجعل الاناء بين نارين واطبخها بطيئا ساعة  
على الاقل وسقها من وقت الى وقت بزومها . ولدى التقديم صفها وفكها  
وضعها على القصعة وزيتها بكبيبات السمك والكايه والسطايعين وقطع الخبز  
المحمرة وصب حول السمكة سلسة مخثرة من الزوم واضف اليها قليلا من  
السمن وملعقتين من الاسبانولي . وتحضر اماك الشبوط ايضا محمرة بالخمر  
ومشوية على المصبع ومقدمة بالتردوتل ومحشية او مشوية بالماريناد

### الحنكليس

خذ حنكليسا وزنه ٧٠٠ جرام واقشر جلدة الاولى واخرج امعاه ثم انقعه  
بالماء الساخن حتى تقشر جلدة الثانية فانها مدهنة فتجعل عسر الهضم واما  
نقعة فهو بان تغلي ماء في طنجرة حتى اذا غلت جيئا اخرجها من النار  
وضع الحنكليس في داخلها وغط الطنجرة بغطاها ودعه فيها ١٢ دقائق ثم اخرجه  
واقشر الجلدة الثانية بخرقة واذا تبقى من الجلدة شيء ارجع الحنكليس الى الماء

الغالي وتم قشره ثم اقطع ما على ظهره وبطنه من الريش وقطعة بطول ٨ سنتيمتر واسلفه بالمرقة المحضرة للأسماك . ٢ دقيقة بطيئاً ولا تدع القطع قريبة من بعضها البعض حتى اذا نفخ دعه يبرد ٥ دقائق ثم صفه ونشفه خفيفاً بخامة بيضاء واخفق بيضتين في قصعة واضف ملعقة من الزيت وملعقة من الماء وحرك بضع دقائق كتجريك العجة ثم اغس قطع الحنكليس في البيض المخفوق ولته بمسحوق الخبز واقله بقلية غالية حتى يجمر وقدمه في قصعة عليها خامة وقدم السلسلة التناارية (الطارطور) لوحدها وزين بالبقدونس المقلي

### غيرها

ضع في طنجرة قطعة من السمن او الزبدة الطرية وجراً مقطعاً رقيقاً وبصلاً مقطعاً وبقدونساً ورأس ثوم مسحوق واقل هذه المحضرة كلها بالزبدة واضف اليها قدحين من الخمر الابيض او الاحمر وضع الحنكليس وتبله بالبهار والملح وورقة غار وقليل من الصعتر ودعه ينسلق ٢٠ دقيقة ثم برده بهذه الينخا فانها تجلد واخرج الحنكليس ولته بمسحوق الخبز واغمسه بنحو ثلاث يعضات مخفوقة بقليل من زوم الينخا المذكورة ولته ايضاً كله بمسحوق الخبز وضعه على غطاء الطنجرة والى القطع بقلية غالية واقلها بحيث تحمر ثم صفها على خامة وقدمها على قصعة وسلسة ريمولاد في وسطها وقس عليه الحنكليس بسلسة البنادورى وبالسلسلة الحريفة والحنكليس مقدماً وحشوة الحبيضة في وسط القصعة . كذلك الحنكليس اذا قطعت قطعاً طويلة فقدمه بالحريفة

### الشبوط والحنكليس بالخمر

خذ شبوطاً وحنكليساً كلاهما من ٦٠٠ الى ٧٠٠ جرام وافزر الشبوط واقشره وحضر الحنكليس على ما ذكر وقطعها قطعاً وضع في طنجرة ٦٠ جراماً من السمن و ٢٠ من البصل المذبل المنقى واقل البصل حتى اذا احمر اضف ٤٠ جراماً من الطحين وحركه دقائق واضف ليترًا من الخمر الاحمر وملح

قبصتين وبهار ٢ وباقة مزينة ٢ ورأس ثوم منقى واغل ٢٠ دقيقة غلياً بطيئاً  
والطنجرة مغطاة تماماً وضع قطع الحنكليس واطبخ ربع ساعة وضع قطع الشبوظ  
فوق الحنكليس واضف نصف دسليتر عرق واطبخ بطيئاً ١٠ دقائق وذق  
التابله فيقتضي ان تكون حريفة واخرج الثوم والباقة وصف وغط بالبصل  
والسلسة

### الحنكليس مشوياً

خذ الحنكليس واقشره على ما ذكر وضعه ٢ دقائق على نار متقدة اخراجاً  
لما فيه من الدهن ثم نشفه وشكه بشياش من خشب واسلقه نصف السلق في  
الزوم المحضر على ما ذكر في الحنكليس بالطرطور ثم ضعه بالبروش وكفنه  
بورقة ملتونة بالزيت واشوه ثم ارفع الورقة حتى يجهر الحنكليس وجمده اذا  
اقتضى وقدم بسلسة حريفة

### الحنكليس بالبولىت

خذ الحنكليس وقطعة قطعاً بطول ٨ سنتيمترات طويلاً واغل ماء وملحاً  
وملعقتين من الخل وضع فيها الحنكليس وبعد خمس دقائق اخرجه وصفه  
وذوب في طنجرة سمناً بملعقة طحين وسق هذه الروبة بالخير الابيض  
والمرقة النصف من كل منها واضف الملح والبهار وباقة مزينة وضع فيها  
الحنكليس ومعه بصلات صغيرة وفطران وجد ودعه ينطبخ ٢٥ دقيقة حسب  
كبر القطع حتى اذا نضجت اخرج البصل وعقد السلسة بنحو ثلاثة صفارات  
بيض وعصير ليمونة حامضة وصف قطع الحنكليس على القصعة وزيتها  
بالبصلات الصغار وصب السلسة فوقها اما الصغير من الحنكليس فكالاسماك  
الصغيرة فيقدم مقلياً ومشوياً ومعه السلسة الحريفة

### سمك القرموط محبباً بالترد وتل

خذ من القرموط سمكتين وزن كل منها ٥٠٠ جرام واقزرها واقشرها

وشقها ونشفها وضعها في قصعة من فخار واضف اليها ٤ ملاعق زيت و٢  
قبصات ملح و٢ بهار وقبل ان تقدمها بتصف ساعة اشوها على المصبع والنار  
هادية ٨ دقائق من كل جهة وضعها على قصعة وغطها بايكتو ٢ من سلسة  
متردوتل مذوبة وقدم

ويقدم القرموط محمرا بالخمر ومثله في ذلك مثل الشبوط والحنكليس

### ضرب من الشبوط ناعم القشرة

خذ ٢٠٠ جرام منها واخرج اذانها وامعاها وضعها في الماء الغالي ٤  
دقائق تسهلا لسلخها ونشفها وقطعها ٠ وضع في طنجرة ٦٠ جراما من السمن  
و٤٠ من الطحين واصنع روبة في ٢ دقائق واضف من الخمر الابيض ليترأ  
واطبخ ١٠ دقائق وانت شريك بملعقة من خشب وضع قطع السمكة في الطنجرة  
واضف باقة مزينة ورأس ثوم و٢ قبصات ملح و٢ بهار واطبخ طنجرا بطيئا ١٥  
دقيقة وعقد بثلاثة من صفار البيض و١٥ جراما من السمن واخرج الثوم  
والباقة وذق التابله واضف ملعقة بقدونس مفروم وصف بهيئة حجر والسلسة  
الى فوق وقدم

### الزليق النهري

خذ ثلاثا من هذه الاسماك معتدلة الحجم ونظفها وافزرها وضعها في مقلاة  
وغطها بليتر من الخمر الابيض وقربها من بعضها في المقلاة حتى يغطيها الخمر  
تماما واضف من الملح قبصتين والبهار ٢ وبصلة مقطعة حلقا وباقة مزينة  
ورأس ثوم منقى واطبخ بطيئا ربع ساعة وتحقق نضج السبك فانه يرتخي تحت  
الاصبع وصف على قصعة من فخار واصنع روبة ٢٠ جراما من الطحين و٢٠  
جراما من السمن وصف الزوم بالمصفاة وسق الروبة بالزوم وخثرها ٢٠  
دقيقة واقشر جلدة الاسماك مراعيافكها وصفها في قصعة الواحدة بجانب الاخرى  
واضف الى السلسة نصف ملعقة بقدونس مفروم و١٥ جراما من السمن وحرك



لكي تصنع روبة وصب السلسلة على السمكة ورجع الفكين الى محلها واحذر ان يغطيها الدهن

### الزليق على الطريقة الهولندية

خذ سمكتين واخرج اذانها وافزرها وصفها في طنجرة بالماء والملح وليمونة حامضة مقطعة قطعاً وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر والغار والبقدونس بعروقه واطبخ على نار قوية ثم طبخاً بطيئاً الى ان تنضج وصف السمك وصفه على خامة فوق قصعة والزينة بطاطة مسلوقة بالماء وقدم في صحن وحده بسلسلة السمك المدوب مضافاً اليها قليل من البهار والملح وعصير ليمونة حامضة ويقدم هذا السمك مقلياً ومكبوساً بالخمر او ملتوناً بالطحين ومحمراً على المصع او باية سلسلة تختارها

### سمك باجوج او بوري

حضّر هذا الجنس كما كثر الاسماك النهرية وذلك بالماء والملح والحشائش الناعمة وقدمه بقطع الخبز المحمرة والسلسلة او اطبخه بالمرقة المحضرة للاسماك وهي من الخمر والعطريات والبقدونس والبصل وغيرها ويوكل بالزيت والمخل ولك ان تقدمه مشوياً بسلسلة دهن الانشايه او السلسلة البيضاء بالقبار

### السمك القبودي مقلياً

خذ ٢٤ سمكة طرية بل حية تلك طريقة تعتمد في جميع الاسماك النهرية وشق بطنها واكبس قليلاً على جوفها حتى تصعد الامعا الى الشق واخرجها منه واقطع الفكين بالمقراض ونشف كل سمكة لوحدها واغمسها بالخليب ثم اطلها بالطحين واطبخ حتى يمس السمك صلماً ومحمراً وقدم بالبقدونس المفلي

## غيرها

خذ هذه الاسماك الصغيرة واقشرها وافزرها ورش عليها الطحين والقها  
في قلية غالية جداً وصفها في قصعة مكحلة بالقدونس المقلي

## بخنا الاسماك او الاسماك بالخمر

خذ كلاً من ضروب الاسماك النهرية كالحنكليس والشبوط وسماك  
موسى وغيرها واقشر السمكة وافزرها واغسلها جيداً وقطعها قطعاً متساوية  
وضعها في طنجرة ومعها بصلات مقطعة وباقة بقدونس فيها ورقتا غار وصعتر  
وبصلة مشكوك بكبوش القرنفل واربعة رومس ثوم مسحوقة وبهار وملح وسق  
ذلك كله بثلاثين من الخمر الاحمر والثلث من المرقعة بحيث يتغير والطبخ على نار  
قوية نحو ٢٠ دقيقة ثم صف الزوم بمخل من حرير وفيما انت تستعمل الزوم  
لاجل السلسلة احفظ السمكة ساخنة في الطنجرة التي طبختها بها بما ذكر من  
البهارات وخذ طنجرة ثانية وضع فيها ٢٥ جراماً من السمن او الزبدة الطرية و١٢  
بصلة بحيث تحمر واخرج هذه البصلات واضف على السمن ملعنة طحين واصنع  
روبة شقراً وسقها بالزوم الذي صفته واضف البصل وقدره من الفطر  
ونم الطبخ وخنر السلسلة على نار قوية واقشط الدهن ثم صف السمكة كالا هرام  
وارفع راسها الى فوق وغطها بالسلسلة وزين هذه الطبخة بسلاطين وشراحي  
الخبز المقلية

تنبيه . لما كانت هذه البخنا من ضروب شتى من الاسماك التي يتطلب  
بعضها زيادة وقت للنضج كالحنكليس والبلطية يقتضي ان تضعها قبل غيرها  
من الاسماك اسلفها ثم اضف سائر الاسماك الاخرى او بالبحري اطبخ الاسماك  
الصلبة اولاً ثم ضعها وسائر الاسماك الاخرى معاً

## بخنا الاسماك بالخمر على الطريقة البحرية

حضر الاسماك على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة وبصلة

مشكوكه بكباشين من القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسحوقة وبهار وملح و١٢ بصلة  
صغيرة وفطرًا ان وجد وسق بكمية من الخمر كافية لتغير السمكة واطبخها  
على نار قوية حتى اذا اخذ بالغليان اضف نصف قدح عرق وعدل النار وفي  
اثناء الطبخ خذ قدرًا من السمن او الزبدة المحفوقة والقها وانت تحرك السلسلة كي  
تعتد وخثرها حتى يتبقى ثلثاها وقدم بزيته من السلاطعين وقطع الخبز المقلية

## فصل

في الحيوانات البحرية الصدفية العارية من الحسك

### السلاطعين

خذ من السلاطعين ٢٥ والسلاطعين ضربان احدهما احمر الارجل  
والثاني ايضها والاول افضل

اغسل السلاطعين جيدًا وضعها في طنجرة واضف بصلة مقطعة و٢٥  
جرامًا من البقدونس بعروق وقبضي ملح وبهار ٤ وخمرايض دسيلاترا  
وضع السلاطعين في طنجرة وغطا الطنجرة وقوا النار وشل ثلاث دفعات اثناء  
طبخها ١٠ دقائق ومنى احمرت احمرارًا تامًا تكون قد نضجت وعند تقديمها  
اخرج البصلة والبقدونس وصف السلاطعين بهيئة وغل على قصعة نغطيها  
خامة وكلها بباقة بقدونس وقدم

### سلاطعين المياه الحلوة

خذ السلاطعين واغسلها جيدًا واخذها واحدة واحدة واتخذ فكهًا من  
وسط الذنب واخرجه بمحق واخرج منها في الوقت نفسه مصرانا صغيرا اسود فان  
لم تخرجه بخول داخل السلاطعين مرارة وضع في طنجرة سمنا وبقدونس بعروق  
وصعترًا وغارًا وبصلاً مفروماً وشراحي جزر وبهارًا وملحًا وقبضة خمرايض  
واغل على نار قوية بضع دقائق واخرج الطنجرة وضع فيها السلاطعين بعد  
ان تكون قد صفتها ورجع الطنجرة الى النار القوية ١٠ دقائق وشل السلاطعين

من حين الى حين ثم اخرجها واحفظها ساخنة وبعد ان تصفها صفها اهراما على  
خامة حول كثير من البقدونس  
ومتى ابقيت السلاطين لزيته ترغب فيها صب السلاطين عند اخراجها  
من النار في قصعة والتابله معها

### سردين طري

خذ السردين الطري واشوه على المصبع دقيقتين من كل جهة وقدمه  
بالسمن المذوب ولكن لا تغمره بهذا السمن

### الرنكة (فسخ)

خذ من فسخ الرنكة ما لم يكن عتيقا فانه اذا كان قديما يكون مسلحا كثيرا  
واخرج منه الراس والجلد كله وافصله شطرين متساوين وارفع حسكة الوسط  
وسائر الحسك الصغير واصنع من الرنكات العادية صفيين يفصلها عرض ستينتر  
وضعه في قصعة وغطه بالزيت وقدمه  
وتحضر الرنكات بان تقطعها شطرين ولا تفصلها من بعضها البعض واخرج  
راسها وذنبها لا حسكها وضعها على المصبع دقيقتين من كل جهة والنار قوية  
وقدمها على قصعة والزبدة لوحدها

### بوق البحر ( حلزون • بزاق • اسالينكوس • مسقلة )

خذ من بوق البحر ٢٤ وصفها في طنجرة ومعها لتران من الماء وه جرامات من  
ملح القلي (بوتاس) وذبلها بالماء الغالي تسهيلا لترع صدفها وانقعها ٦ ساعات  
وانت تغير الماء في كل ساعة ونحكها خفيفا بين الاصابع حتي تخرج كل المادة  
الغروية الدبقة ونظف الصدف (البواق) وجففها على نار هادية وصفها  
ونشفها بنجامة يضا وضع في كل صدفة (بوق) قدر بندقة من سلسة متردوتل تضيف  
اليها قليلا من الثوم المسحوق وضع كل حلزونة في صدفة واكبس حتى تدخل  
الى الفعرو سد فوهة كل صدفة بسلسة متردوتل ولدى التقديم سخنها ١٠



دقائق بالفرن بمقلاة بين نارين وقدم :

### البدلان (المحارة . استريديا) بالماريناد

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وتبلها بالبهار والملح وعصير ليمونة حامضة وابقها ٨ ساعات ثم اغمسها قليلاً في عجينة للقلي واقلمها بقلية حامية وصفها على خامة وفوقها باقم من البقدونس المفلي

### البدلان على الطريقة البريتونية

خذ كبار البدلان وذبلها بالماء الغالي ونشفها على خامة ولتها بالطحين وافرم ثلث بصلات كبيرة ناعماً وضع في الطنجرة سمناً وذوبة وقل فيه البصلات ٣ دقائق ثم اصف البدلان واقلمها على نار قوية بعد ان تكون لنتها بالملح والبهار حتى اذا احمرت اخرجها ورش عليها الخل وصف وقدم

### بخنا البدلان

خذ البدلان واقلمها على ما ذكر ورش عليها قليلاً من الطحين واصف مغرفة من المرقعة ولا تدعها تغلي

البدلان بالسلسة البيضاء (راجع سلعة البدلان . المحارة)

### البدلان بالصدف

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وحر قصها في طنجرة بالسمين ومعها الحشائش الناعمة المفرومة وتبلها بقليل من البهار وسقها بقدر خمرابيض وخذ هذه السلسة واصف اليها عقيدة من صفاري يرض وعصير ليمون حامض وضع في كل من الصدف التي حضرتها نحو اربع بادلانات ورش عليها السلسة ولتها بمسحوق الخبز وضعها على المصبع بين نارين لكي تسخن فقط وقدم

### ام الخلول

خذ من ام الخلول ما كان وزنه ثقيلًا وصدفة مطبوقة جيداً واطرح ما

كان خفيفاً او مفتوح الصدف جانباً وقبل ان تعالج هذا الجنس القوي في دلو من الماء وحركه ودقه كي تنظفه جيداً ورققة بتصلة السكين واغسله مراراً بماء غيرها ومتى نظفته ونشفت ضعه في طنجرة في الماء والصعتر والغار والبقدونس بعروق والبصل المقطع وحرقة على نار قوية حتى تنتفخ صدفة وانزع من كل منها نصف صدفة وانظر في داخل النصف الاخر واخرج ما قد يوجد فيه من السلاطين الصغيرة ولك ان تقشر الصدفة عن بعضها تخفيفاً للقصعة التي تقدم عليها

وخذ طنجرة ثانية وضع فيها قطعة من السمن وام الخلول فوقها وبهار وملح وبقدونس واشالوت مفروم وحرقة ذلك كله على النار واضف مسحوق لب الخبز الناعم وقده من زوم الطنجرة كي يتعقد ذلك كله معاً ولا يكن سميكاً جداً وقدم بعصير ليمونة حامضة

### ام الخلول بالبوليت

خذ ام الخلول وعالجها واطبخها على ما ذكر قبلاً ولدي تقديمها اصنع روبة من صفاري بيض مضاف اليها قطع صغيرة من السمن او الزبدة الطرية والبقدونس المفروم ناعماً وعقد ام الخلول بهذه الروبة وقدم

### صدف الحجاج

ان صدف الحجاج ويسى ايضاً صدف ماري يعقوب كثير الوجود في المواني البحرية في شباط واذار ونيسان

خذ ١٢ صدفة وافتحها كفتح البدلان فيظهر ما في داخلها كالبحن بالكرما وعرها من السيل المصفر المذيق الذي يكفنها واغسلها جيداً بالماء البارد ثم ذبلها بالماء الغالي وخذ ٥ بدلاتة كينة مدعوة حافر الحصان وذبلها ايضاً وخذ موخرها تاركا اجنتها ودرنها وافرمها والصدف بغلظ حبة العنب وافرم ايضاً البصل ناعماً بكمية تعادل نصف الاسماك المذكورة واخلط البقدونس

والسبول والجرجير وقدر ما ذكر بصل وقدره لب الخبز حتى اذا حضرت هذه الاربعة الاجزا على ما ذكر خذ طنجرة وذوب فيها ١٥ جراما من السمن وضع فيها اولاً البصل . ثانياً الحشائش الناعمة بعد ان تكون غسلتها بالماء البارد ونشفتها بخامة . ثالثاً الصدف . رابعاً لب الخبز . وتبل بالبهار والملح واخفق جيداً بحيث يشرب لب الخبز السمن واضف الى ذلك ايضاً سمناً ان كان السمن قليلاً فلا بد لهذا الشكل من كثرة السمن وان تكون تابلته قوية لتصلح حلاوته

وعلى كل اخرج الطنجرة من النار واضف ١٢٥ او ٢٢٥ جراماً من السمن وهذا السمن يخول هذا الاستحضار لوناً ملائماً وطعماً ذكياً واحفظ هذا الشكل في اناء تغطيه بورقة مدهونة بالسمن لكي تستعمله عند الاقتضا ويمكنك ان تحفظه ثمانية ايام

ولاجل ان تستعمله نظف الورقة الفارغة واحشها من هذا المستحضر واضف اليها قليلاً من مسحوق الخبز الحسن اللون وضع على المصع بين نارين وغطها بغطا طنجرة تكون قد وضعت عليه قليلاً من النار ومتى سخنت قدمها

### كر كند البحر الفريط ( سلاطين البحر وجراده )

هذه السلاطين كثيراً ما تكون كبيرة جداً على انها عشرة الهضم وانما تلائم المزاجات القوية فتخذ من هذه الضروب انقلها لا اكبرها واسلقها بالماء والملح نحو ٣٠ دقيقة وادى تقديمها صفها وافركها خفيفاً بالزيت او بالسمن كي تلع ثم شقها طولاً وارفع ما فيها من البيض والمادة الغروية واسحق الكل وصفه بالمنخل وامزجه بملعقة خردل وصفاري بيض وقليل من البهار وحل الجميع بملاعق من زيت الزيتون وخل الطرخون وعندها صف السلاطين على خامه مع زينة من البقدونس وقدم السلسلة بصحن لوحدها

### سلاطين البحر الصغيرة

خذ هذه السلاطين وحضرها كما حضرت الكنية ولكن لما كانت هذه ذات ملوحة فلا تزدنها ملحاً ما لم تصفها وانت تشليها حتى تشرب الملح كلها معاً وقدمها أكليلاً حول النقودونس الكثير وعلى قصعة مزينة بخامة وتستعمل اذناها زينة لافولفان ولللسات

### بوق البحر (حلزون بزاق) وضافدع

اغل في طنجرة نصف لتر من الرماد والماء والملح وضع فيه الحلزون ودعه نحوربع ساعة بحيث يسهل عليك اخراجه واخرجه وضعه في الماء والملح ودعه يغلي . اذقائق وصفه وقدمه على ما تريد من الطرق

### الحلزون بالبوليت

خذ البزاق وصفه في طنجرة ومعه السمن وحرقة برهة كي يشرب السمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بكمية نصفها مرقه والنصف الاخر خمر ابيض واضف باقة مزينة ودعه يطبخ حتى يلبث وعندها اضف الفطر واصنع عقيدة من صفار البيض والحصرم او عصير الليمون الحامض وعقد وقدم ساخناً

### الحلزون على الطريقة البريطانية

خذ الحلزونات وحضرها على ما ذكر قبلاً واغسل صدقها جيداً وصفها ونشف ايضاً الحلزونات وافرم ناعماً البقدونس والثوم والسيبول او الاشالوت والفطر ذلك كله بالسهار والملح واخفقه بكمية كافية من السمن او الزبدة الطرية وخذ قليلاً من هذا المستحضر وضعه في قعر كل صدفة ثم الحلزونات فوقه وغطه ايضاً بشي من المستحضر وامرر عليه نصلة السكين لتسمع الكل . ولك ان تضيف مسحوق لب الخبز لكي تسبك الحشائش الناعمة على ان في المستحضر غني عن ذلك وصف الحلزون واحدة واحدة على قصعة يمكن وضعها على النار وتكون قد وضعت فيها قدح خمر ابيض واطبخ بين نارين ٢٠ دقيقة وقدم



وعصير ليمون الحامض بجانبها

## الصفادع

خذ من الصفادع اخذاً بعد سحقها وانقع الاخذ ثلث ساعات بالماء البارد وصفها ونشفها ثم استحضرها كاستحضار هريسة الدجاج ولك ان تلي اخذاً الصفادع وذلك بان تنقعها نصف ساعة بالاشالوت او السببول والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح والخل ثم صفها ولتها بالطحين واقلمها وقدمها على خامة وزيتها بياقة بقدونس مقلية

## الباب الرابع عشر

### في الخضرة

اعلم ان كل الخضر التي تطبخ بالماء يقتضي غسلها اولاً وكثيراً ما تستعمل الخضرة زينة على انة كثيراً ما تستعمل ايضاً اشكالاً ثانية للمائدة وهي المقصودة في هذا الباب

### الهلبيون بالسلسلة البيضاء

خذ من الهليون ما كان بنفسجي الراس وابيض الساق واقطع راسه قليلاً ونقه جيداً ورققه بسطح نصلة السكين واحزمة حزمًا كلاً منها من ٨ الى ١٠ واسلقه في الطنجرة ١٠ دقائق بالماء الغالي والملح واذا اخذت من الهليون ما يقدم لاربعة اشخاص ضع في كل لتر من الماء تسلق فيه الهليون ٥ جرامات ملح حتى اذا طبخ الهليون اخرجته وغطسته في الماء البارد واخرجه في الحال وصفه جيداً اوضعه على قصعة عليها خامة ورؤوسه مصفوفة شيئاً واحداً وقدمه بالسلسلة الهولندية او سلسلة السمن في صحن لوحدها

تنبيه. اعلم انه متى نضج الهليون وذلك بتحفة اذا كبست عليه بالاصابع واخذ يلين اخرجته حالاً لئلا يتفخ بالماء كالاسفنج لزيادة النضج ذلك امر يقتضي اعتباره في جميع اصناف الخضرة التي تطبخ بالماء فانها اذا زيد في

غلبها انتفخت

### الهلبيون بالزيت

لاجل ان تقدم الهلبيون بالزيت دعه يبرد وقدمه كاهلبيون بالسلسلة  
اليضاء والزيت والخل لوحدها

### الهلبيون بعروقه

خذ الهلبيون ورققة بسطح السكين وضعه بالماء البارد واربطه حزمًا واقطعه  
قطعا متساوية طولاً واسلقه بالماء الغالي وبالخل وعدل النار بحيث يكون  
الغليان متصلاً وجس الهلبيون فاذا لان تحت الاصبع فقد نضج وصفه اهراماً على  
قصعة مزينة بخامة وسلسلة السمن لوحدها

واذا شئت ان تقدمه بالزيت اخرجه حالاً من النار بعد نضجه وضعه في  
الماء البارد وصفه على ما تقدم اهراماً وقدمه بسلسلة الزيت والخل والبهار  
والخل او قدم كلاً من هذه لوحدها على المائدة فياخذ منها المدعو على ما لاح له

### الهلبيون قطعاً صغيرة

خذ حزمة من الهلبيون الاخضر ولاربعة مدعوين ٨٠٠ جراماً من  
الهلبيون واتزع ورقة واقطع راسه واقطع كلاً منه قطعاً صغيرة كحب البزيلة وما  
كان كبيراً شقه شطرين وذبله بالماء والخل (لكل ليتر ٥ جرامات) في طنجرة حتى  
ينضج وتحقق نضجه ولاجل ان يكون الهلبيون ناضجاً يقتضى ان يسحق تحت الاصبع  
واضف قبصة ملح ودشيلتري سلسلة بيضاء و٤ جرامات سكر ناعم وعقد بصفاري  
بيض و٢٠ جراماً سمناً ونصف دسيلتر كريما وحرك الطنجرة حتى يدوب السمن  
ويمتزج جيداً وقدم

### غيرها

خذ الهلبيون الاخضر وقطعه قطعاً بغلظ حمصة وذلك من الطرف منه  
لاغير تاركاً ما كان قاسياً والقه في الماء الغالي والخل حتى اذا كاد ينضج صفه

وضعة في طنجرة با لسن المجند وقليل من السكر ولثة قليل من الطحين وسقي  
بقليل من المرقعة او بالحري بالخيلة واغلبه برهة وعقدة بصفار ثلاث بضات  
ولك ان تزيته بقطع الخبز المقلية بالسن

ارضي شوكة بالسلسة البيضاء او بالسن او بالزيت  
خذ من الارضي شوكة ما كانت طريا وقليل العروق واقطع رؤوس  
الاوراق وارفع طبقتين من الاوراق القاسية التي في اصلها واجعله هيئة مدورة  
واغسله واسلقه بالماء والملح وكل لتر من الماء ٥ جرامات من الملح ولاجل ان  
تتحقق نضجة اغرز في عقيده ابرة فاذا دخلت بسهولة يكون قد تم النضج او افصل  
احدى اوراقه فاذا انفصلت بسهولة يكون قد نضج وصف جيدا واخرج وقدم  
والسلسة البيضاء او بالسن بجايه . ويوكل الارضي شوكة بالخل والزيت  
ولكن باردا كاهليون بالزيت

### الارضي شوكة على البار يكل

خذ الارضي شوكة وذبلها بالماء الغالي ثم ردها بالماء البارد وافرز منها وبرها  
واعصرها خفيفا لاجل اخراج الماء منها ثم تبلها بقبضة من الملح او من البهار وقل  
اطراف الارضي شوكة في مقلاة بملاعق من الزيت وحضر دسيلترا من  
الحشائش الناعمة لاجل السلسة وابرش ايكتوم من ملح مختزير وضع المبروش  
في طنجرة واضف اليه كمية من الطحين واخرى تعادلها من السمن ودسيلترا  
من المرقعة والحشائش الناعمة وضعة على النار ٥ دقائق وحرك بملعقة خشب  
واحش كلاً من الارضي شوكة من هذه الحشوة وضع عليها شرحية من الملح  
واربطها بخيط وصفها في مقلاة واضف دسيلترين من المرقعة واطبخها ٢٠ دقيقة  
بين نارين وتحقق نضجها وقدم

### الارضي شوكة على الطريقة الليونية

خذ الارضي شوكة وقطعها نحو ثمان قطع وارفع وبرها وما فيها من الاوراق

القاسية والقها بالماء واغسلها ثم صفها وضع سمناً في طنجرة وصف فوقها القطع ورش عليها الملح والبهار والطبخها بين نارين حتى اذا نضجت صفها اقليلاً على دائر النضجة بحيث يكون قعرها فارغاً وصف الشمن من الطنجرة التي قليت فيها وضع ثلاث ملاعق من الاسبانولية كي تفصل زوم الطنجرة واضف قبصة من السكر وصب في وسط الارضي شوكة وعند عدم وجود الاسبانولية افصل الزوم بملعقة من الطحين وقليل من المرقعة ولا تدعه يغلي

### الارضي شوكة مقلية

خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً واقطع رؤوس اوراقه وما في اصله من الاوراق واجعله بهيئة مدورة وقطعة قطعاً بغلظ ستيهتر واخرج منه الوبر وضعه في قصعة فيها ماء وقليل من الخل لثلا يسود ثم اضف الماء وتبل بقبصة من الملح وقبصة من البهار واكسر على الارضي شوكة ثلث بيضات ثم اضف ثلاث ملاعق زيت وكمية كافية من الطحين واخفق جيداً بيدك بحيث تغطي كل قطعة بطبقة من الروبة . واذا كانت الروبة رخوة ولا تعلق على الارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا كانت سميكة رققها بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة على ما ذكر وكانت القلية حاضرة غالية قليلاً التي فيها الارضي شوكة نيتاً ومتي قلى صفه وملحه وصفه وزينه بالبقدونس المقلي وقدم

### البازيلا على الطريقة الفرنسية

خذ من البازيلا الطريقة المنصصة ليتراً واحداً وضعه في طنجرة فيها ليتران من الماء واغسل وصف واضف ١٠٠ جراماً من السمن ودسيلتر من الماء و ٥٠ جراماً من البصل الابيض وقبصة ملح و ٢٥ جراماً من السكر وضع على نار هادية ٢٠ دقيقة والطنجرة مغطاة حتى اذا نضجت اضف ١٠٠ جراماً من السمن المخفوق بنحو ٢٠ جراماً من الطحين واخرج من النار وهز الطنجرة كي يمتزج ما في



داخلها جيئاً وإذا كان معقداً كثيراً اصف اليه ربع دسيلتر من الماء البارد  
وذا لم يكن حلواً اصف اليه ٥ جرامات من السكر هذا والبريلا المرباة  
تغسل بالماء الغالي وتصفى وتبل كالبريلا الطرية

### البريلا على الطريقة الانكليزية

خذ طنجرة وضع فيها لتر ماء و ١٠ جرامات ملح واغل وضع في الماء ليتراً  
من البريلا المفصصة على ما ذكر ودعها على النار حتى تنضج وصب  
في قصعة وضع فوقها من السمن ١٠٠ جرام

### البريلا بمسلخ الخنزير

خذ ايكتر من مسلخ الصدر وارفع جلدة وقطعة قطعاً وذبله ٥ دقائق  
بالماء الغالي وصفه ثم ضع في طنجرة ومعه ٢ جرامات سمن وحرقة ٥ دقائق  
واصف اليه ١٥ جراماً من الطحين وحركة والطحين ٤ دقائق على النار ثم ضع  
ليتراً من البريلا ومعه بصلة بيضاء و اصف ٤ دسيلاترات ماء واطبخ على نار  
هادية نصف ساعة والطنجرة مفتوحة وذق البريلا كي تتحقق ملحها واخرج البصلة  
واقشط الدهن وقدم

### اللوبيا البيضاء المتردوت

خذ من اللوبيا الطرف المفقاة ليتراً واحداً وضع في طنجرة ٢ لترات  
من الماء و ٢ قبصات من الملح حتى اذا غلى الماء ضع اللوبيا في الطنجرة واطبخ  
على نار هادية الى ان تنضج ثم صف وضع في قصعة لوحدها ٢٠ جراماً من السمن  
و ١٠ جرامات من الطحين وامزج جيداً كي تصنع عجينة تقطعها ٨ قطع وضعها  
في اللوبيا و اصف نصف دسيلتر من زوم الطبخة وملعقة من البقدونس المفروم  
وقبصتين من الملح والبهار وملعقة صغيرة من عصير الليمون وحرك جيداً  
حتى يتم المزج ومتى صارت العجيدة على ما يرام قدم

## اللوييا المختلفة الاشكال

خذ من اللويياء ما كان اخضر طرفاً واطبخة وتبله على ما ذكر وقدمه وعصير الليمون الحامض لوحده

والمكبوس من اللوييا يغسل اولاً بالماء الغالي ويصفى ويتبل كالطرف منه

## اللوييا البيض اليايسة

خذ ليتراً من اللوييا البيض اليايسة وضعها في ٢ لترات من الماء و ١٠ جرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صفها ورجعها الى الطنجرة واضف ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح ونصف دسيلتر من مرقه اللوييا وهز الطنجرة وحركها حتى اذا ذاب السمن قدم . وتقدم اللوييا سلطة بعد ان تكون بردت

## اللوييا الحمراء

خذ من اللويياء الحمراء ليتراً واطبخة على ما ذكر اعلاه وخذ ايكتو ٢ من الملح الصغير واخرج جلده وقطعة قطعاً صغيرة وذبله ٥ دقائق ثم صفه وضعه في طنجرة وحرقه حتى يحمر واضف ١٥ جراماً من الطحين وحرك ٢ دقائق بملعقة خشب وضع من الخمر الاحمر ٢ دسيلاترات والماء دسيلترا والبهار قبصتين واطبخ على نار هادية ٢٥ دقيقة وصف اللوييا وضعها في الطنجرة واضف ٢٠ جراماً من السمن وحرك الطنجرة الى ان يذوب وقدم

## لوييا خضراء با لبوايت

خذ من اللويياء المفقاة . . ٥ جرام واغسل وتنقي اللوييا بقطع شي من طرفيها واغل في طنجرة ٢ لترات من الماء و ١٠ جرامات من الملح وضع اللوييا في الماء الغالي الى ان تنضج ثم صفها وضع في طنجرة ٢ جرامات من السمن و ١٥ من الطحين وحرك بالملعقة ٢ دقائق وعقدتها بصغارين من البيض و ١٥ جراماً من السمن

وضع اللوبيا في الطنجرة ومعها نصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزجها بالسلسلة ولا تكسرها وقدم

### اللوبيا الخضراء مقلاة بالسمن

خذ من اللوبيا الخضراء ٥٠٠ جرام واطبخها على ما ذكر وضع في مقلاة ٥٠ جراماً من السمن وذوبها واضف اليها اللوبيا واقلمها على نار قوية ٨ دقائق واضف قبضة صغيرة من الملح ونصف ملعقة بقدونس مفروم وملعقة صغيرة من عصير الليمون وامزج وقدم

### اللوبيا الخضراء على الطريقة الانكليزية

حضرها كتخضير البزيلا على الانكليزية كتخضير اللوبيا الخضراء بالبوليت وصفها ورش عليها الملح وضعها في قصعة وفوقها ١٠٠ جرام من الزبدة

### اللوبيا الخضراء المعقدة

خذ اللوبيا الخضراء واسلقها بالماء والملح وصفها واطرحها حالاً في الماء البارد فتشتر خضراء وضع في طنجرة سمناً وشيثاً من الحشائش الناعمة وملعقة صغيرة من الطحين وقل بضعه دقائق وسق بقليل من المرقعة ثم ضع في هذه السلسلة اللوبيا الخضراء وتبلها بالبهار والملح وعقدتها بصفارين من البيض وقليل من الكريما وقدم في الحال

### اللوبيا الخضراء سلطة

خذ اللوبيا واطبخها على ما تقدم وصفها وتبلها بالماء والبهار قبل ان تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية كافية من الزيت والخل وقليلاً من السيلول والبقدونس الناعم

### اللوبيا الخضراء على الطريقة البريطانية

خذ اللوبيا ونقها واسلقها بالما والمالح على ما تقدم وضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وبصلة مفرومة ناعمة وحمرة حتى اذا تم النضج قل فيها اللوبيا بالمالح والبهار وحر قص ثلاث دقائق ولدى تقديمها رش عليها الخل

### اللوبيا البيضاء الطرفة

خذ اللوبيا البيضاء وضعها بالما الغالي ومعها قليل من المالح وبصلة وباقه بقدونس وقليل من السمن ومتى نضجت اخرجها وصفها في مصفاة وقدمها على ما نشأ بالتردوتل او بالكريما الخ

تنبيه . اعلم ان اللوبيا اليابسة تتطلب وقتاً للنضج اكثر من الطرية تلك حال جميع الخضرة من لوبيا وفول وعدس الخ ولاجل تحقيق نضجها مسها بمعلقة خشب لا بملاعق معدن وبمرق الخضرة تسقي الشوربا الصيامية

### اللوبيا البيضاء بالمرقة او بالزوم

خذ سمناً وفقسه وحمرة وقل فيه بصلة مفرومة ناعمة واضف ملعقة طحين وسق بالزوم او بالمرقة وتبل بالبهار والمالح ولدى التقديم رش قبصة من البقدونس المفروم الناعم

### اللوبيا البيضاء بالكريما

ضع في طنجرة زبدة طرية وملعقة من الطحين واصنع روبة بيضاء وصفها بالحليب وضع فيها اللوبيا ولدى التقديم اضف شيئاً من البقدونس المفروم وقطعة زبدة طرية

### اللوبيا البيضاء سلطة

حكمها حكم اللوبيا الحمراء سلطة



## اللوبياء الحمراء بالخمر

خذ اللوبيا الحمراء واقفها طرفة بالطنجرة والماء بارد اما اليابسة فاقفها  
والماء غالي ومتى نضجت ضعها ولا تصفها في طنجرة ومعها قطعة زبدة وقبصة  
طحين وحشائش ناعمة وملح الخنزير وبصل وقلها وانمت نسقيها بقدر خمر  
احمر ودعها تنطبخ على نار هادية وقدمها بمصلح الخنزير

## عصير اللوبيا

خذ اللوبيا البيضاء واطبخها على ما تقدم وصفها جيداً بمصفاة واسحقها في هاوان ثم  
حمّ العصير بقليل من السمن والملح والسكر الناعم وسقها بقليل من الحليب وصفها  
بالمخل واحفظها ساخنة في حمام ماريّا ولدى تقديمها اصف قدر جوزة من  
الزبدة وقدمها وهي مزينة بقطع الخبز المحمرة بالسمن

## العدس بالتردوتل

خذ من العدس ما كان ابن ستهوما كان عريض الحب اشقره فيستعمل  
برمته واما صغيره فخير ان يؤخذ عصيره . ويحضر العدس على ما ذكر في  
باب اللوبيا البيضاء حرفياً فما ذكرناه هناك راجعة هنا وعليك ايضاً بمراجعة  
ما ذكر في باب الزينة في طبخ العدس ولاجل ليترواحد من العدس ليتران  
من المتردوتل تدوبها في العدس وتضيف اليها نصف لتر من زوم  
الطنجة وقدم

## البطاطة بالحليب

خذ من البطاطة كيلو واغسلها واسلقها بلترين من الماء وقبصة من الملح  
واطبخها على نار هادية لكي لا تنهرس ومتى نضجت صفها ونشها وقطعها حلقات  
وضعها في طنجرة ١٠ دقائق ثم اصف ٤٠ جراماً من السمن وقبصة من الملح  
وحرك البطاطة الى ان يدوب السمن وقدم

## البطاطة بالتردوتل

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها ايكثو ٢  
من المتردوتل ودسبلتران من المرقة وامزج جيداً وقدم  
غيرها

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها قليل من  
السمن وملعقة مرقة او ماء وملح وبهار وبقدونس مفروم ومنى ذاب السمن  
واصبح ذلك كله ساخناً قدمه مضافاً اليه عصير الليمون الحامض  
ويقتضي ان تكون البطاطة ساخنة لذي تقديمها لانها اذا بردت تصلبت  
البطاطة بالكريم او بالسلسة البيضاء

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها ساخنة في احدى السلتين  
المذكورتين

## البطاطة مقلية

خذ البطاطة واقشرها نيئة وقطعها قطعاً ناعمة او قطعاً طويلة او مربعة  
والفها في قلية ساخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلادة ورش عليها الملح  
الناعم وقدمها على خامة وان شئت فذبل اولاً البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها  
بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلياً

## عوامات البطاطة و(كبيبات او كفتة البطاطة)

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضعها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦  
صفارات بيض وقليل من الكريما وبقدونس مفروم وبهار وملح وامزج ذلك  
كله جيداً وقسمه كئلاً اي كبيبات وخذ عجة مخفوقة ومتبلّة بالبهار والملح ولت  
بها الكبيبات حتى تشرب البيض ولتها بمسحوق الخبز واقلها حتى تحمر. واذا  
شئت ان تصنع كفتة او كبيبات البطاطة فلتها بالطحين فقط واسلقها بالمرقة

واحفظها على حافة الموقد

### عصارة البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وصفها بالمصفاة وضعها في طنجرة ومعها السمن او الزبدة الطرية والبهار والملح وحركها واضف اليها الحليب حتى يتخذ العصير قواماً ملائماً وقدمه مزيجاً بقطع الخبز المقلية

### قرص البطاطة

حضرها على ما حضرت العوامات ولكن بدلاً من الملح والبهار ضع السكر وقليلاً من خلاصة خروب امريكا وهو من الطيوب والعطريات الامركانية وقشر الليمون الحامض او خلاصة زهر البرتقال واخفق ثلاثة صفارات بيض ولا تكن هذه الروبة سميكه وامزجها بالعصير وخذ القالب وادهنه سمناً ورش على السمن مسحوق الخبز وضع فيه ما حضرت واطبخ بالفرن نصف ساعة

### البطاطة سلطة (تابل)

اسلق البطاطة بالماء وقطعها قطعاً وتبلها كالسلطة واضف اليها حشائش ناعمة

### القرنييط (القنيط) بالسلسة البيضاء

خذ القرنييط ونقه واغسله واسلقه على ما ذكر في باب الزينة وضع له من السلسة البيضاء ٤ دسيلات

### القرنييط محمراً

خذ القرنييط وحضره على ما ذكر في باب الزينة واصنع السلسة على ما ياتي . خذ طنجرة وضع فيها ٢ جرامات من السمن و٢٥ من الطحين وضعها على النار دقيقتين حتى تصنع روبة واضف من الماء ٣ دسيلات والملح والبهار قبصتين وضع على النار واغل ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف ٢٠ جراماً

من مبروش الجبن وخثره دقائق وصف القرنيط وشقة شطرين واصنع من شطره الواحد طبقة بغلظ ٤ سنتيمترات في الطنجرة وضع فوقها طبقة من السلسلة واجعل ما تبقى من القرنيط بهيئة قبة وغط ذلك كله بما تبقى من السلسلة ورش ٢٥ جراماً من الجبن المبروش ورش على القبة ملعقة من مسحوق الخبز وسق بنحو ٢٠ جراماً من السمن المذوب وضع على الموقد والنار هادية بحيث يجهر القرنيط في ٢٠ دقيقة ومتى تلون اقدم ويحضر هذا الشكل في طناجر قيشاني او فخار توضع على النار وعلى المائدة معاً

### القرنيط مقلباً بالسمن

خذ من القرنيط ٥٠٠ جرام وحضرة على ما ذكر في باب الزينة وصف جيداً ثم ذوب في مقلاة ٤ جراماً من السمن واضف اليه القرنيط ورش عليه ٤ جرامات ملح واقليه على نار قوية ٨ دقائق واضف ملعقة بقدونس وقدم

### القرنيط بسلسلة السمن

خذ من القرنيط ثلاثاً بيضا ماكنه واقطع اصلها وقطع كلاً منها قطعاً وانظر في ما يتخللها ونقها من الديدان وكلما نقيت منها شيئاً القه كله بالماء البارد واغسله ثم ضعه في الماء الغالي والملح واسلقه حتى اذا نضج اخرجته وضعه بالقصعة ككاه قرنيطه واحدة وقدمه بسلسلة السمن او بالسلسلة السمراء او تقدم السلسلة لوحدها

### الملفوف بمسلح المختزير

خذ الملفوفة واقطعها اربعاً واغسلها واتقها بالماء الغالي والملح واخرجها بعد ١٠ دقائق واتقها بالماء البارد ثم اكبسها لاجل اخراج الماء منها واربطها بخيط وضعها في طنجرة ومعها بصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل وباقة مزينة وقطعة من مسلح المختزير تكون قد ذبلتها بالماء الغالي مع الملفوف وغير الكل بالمرقة والطبخ ولك ان تضيف مقانقة كمين



### الملفوف المحشو

خذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم العجل ٢٥٠ جراماً وقدر ذلك من الملح المدهن وافرم ناعماً واسحق هذه الحشوة بالهاوان ومعهما ستة صفارات بيض وبهار وملح وضع هذه الحشوة اولاً مكان القلب الذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة من اوراقها واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالمح والقلط الدهن عن المرقعة وخثرها وقد ابعد ان تضيف قليلاً من الاسبانولية وتسكبها على الملفوفة

### الملفوف مقلباً

اسلق الملفوف ١٥ دقيقة بالماء الغالي والملح وصفه وحمه بالثمن في طنجرة والبهار والملح وقليل من المرقعة وصف الملفوف وغطه بمرقعة الخثرة او بالسلسلة الشقراء او الليضا

### الفطر المحشو

خذ من الفطر ١٤ فطرة متعادلة الحجم وارفع ما على اصلها من التراب بسكين واغسلها وصفها على خامة وارفع اصولها وافرم وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و١٥ من الطحين وحرك على النار ٢٠ دقيقة واضف ٤ دسيلاترات مرقعة وخثر وانت تحرك دائماً بملعقة خشب حتى يتبقى النصف واكبس الاصول جيداً بخرقة حتى يخرج منها الماء وضع في السلسلة ٢ ملاعق من بقدونس مفروم مغسول وملعقة اشالوت مفروم مغسول وقبصتين من الملح وقبصة من البهار واطبخ ١٠ دقائق على نار قوية وضع في قصعة على النار ماعشرين زيت وصف الفطر صفناً بحيث يكون خلواً الى ما فوق ثم زينه بالحشوة التي تكون قد صنعتها بحيث انها تعلو على حافة القصعة ورش على الفطر ملعقة من مسحوق الخبز وضع القصعة على نار لينة بعد ان تكون غطيتها بصفيحة من الحديد

النار فوقها واطبخ ٢٠ دقيقة وقدم

### الفطر بالبوليت

خذ الفطر وحضرة على ما ذكر في باب الزينة وحل ١٥ جراماً من الطحين بدسائتر من الماء وصف الماء والطحين بمصفاة وصبه على الفطر وانت تحرك بملعقة خشب لكي لا يتجبل وعقد بصغارين من البيض و ١٥ جراماً من السمن وقدم

### الفطر بقطعة الخبز

خذ الفطر واقشرة وعرقه وضعة في طنجرة ومعة قطعة زبدة او قليلاً من السمن وعصير ليمونة حامضة وباقة بقدونس وسبول وقليل من الملح واقل على نار قوية حتى اذا ذاب السمن رش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة مرقعة واطبخ ٥ دقائق واصنع عقيدة من ثلاثة صفارات بيض وقليل من الكريما وقطع من السمن وعقد الفطر وتكن هذه السلسلة صفراء كالالمانية وخذ قطعة خبز او رغيفاً من نصف كيلو جرام وشقها شطرين واخرج لبها وادهن داخلها وخارجها بالسمن وجمرها على الملال وصف هذه القطعة واملاً داخلها بالفطر واقلها على الفصعة والجهة المقيبة الى فوق وصب ما تبقى من الفطر ولك ان تاخذ بدلاً من قطعة او قطعتين قطعاً كبيرة بهيئة قلب تدهنها بالسمن داخلها وخارجها وتجمرها على الجهر كما ذكر ونصفها اقليلاً ونصب الفطر في وسطها ولك ان تصنع هذا الشكل ايضاً بان تلي الفطر بالسمن وتضعه في الالمانية او بسلسلة هريسة الدجاج المعقدة او باية عقيدة كانت بحيث تضيف الى العقيدة قطعاً من الزبدة

### الفطر بالحشائش الناعمة

خذ الفطر الكبير ونقه واخرج اصله وانقعه ساعة في الزيت والملح والبهار وقليل من الثوم المفروم وضعة على مصبع من جهة اصله ثم اقلبه وزين داخله

بالمتردوتل حتى اذا فصح اخرجته بمقدق كي لا تنهرق زومة وصفة وسقه ببقعه  
وعصير ليمونة حامضة

### البنادورى المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغسلها في الماء الغالي  
ثم اخرجها وارفع منها قشرتها الرقيقة ثم افتحها من جهة موخرها واخرج ما فيها  
من البزر واستعن في ذلك بقبضة ملعقة صغيرة وتبل بقبصتين من الملح و ٢ من  
البهار وصف البنادورى في قصعة للقي تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت  
واصنع المحشوة على ما ذكر في الفطر المحشو وقد صنعها اخرون على ما ياتي اي  
خذ نقارة البنادورى التي تقرنها وصفها من البزر وخثرها فيكون منها عصير  
سميك وضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبروش ملح  
الخنزير او من مفرومه الناعم وبقدونس واشالوت وثوم مفروم واقل ذلك  
كله على النار واضف اليه العصير المذكور وقدر ربعه من لب الخبز المغموس  
بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد هذه المحشوة ومشي  
بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافظها ورش عليها نصف ملعقة من  
مسحوق الخبز واطح على نار قوية بالفرن او على نارين ٨ دقائق وصف ثم  
صف وقدم

### عصير البنادورى على الطريقة الانكليزية

خذ لب البنادورى وصفه بمصفاة واخرج بزرها واضف الى هذا العصير  
قطعة من الزبدة الطرية ونحو ٤ ملاعق من مسحوق الخبز واغل على نار لينة  
نحو ١٢ دقيقة واطح بالماء والملح والسمن وقطع قطعاً صغيرة من الفطر واضفها  
الى عصير البنادورى ورقعة بالمرقة الخالصة من الدهن وبالغ بتبالة هذا  
العصير وقدمه مزينا بقطع الخبز المقلية بالسمن

## في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقّه طولاً شطرين وانقره وانقشه نقشاً خفيفاً على جانبيه  
وضعه في مقلاة تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واقليه على نار قوية ٥  
دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة وتكون البجته المقطوعة لجهة  
الخامة واقرم ما اخرجته من الباذنجان واعصره في خامة لتخرج الماء منه واضف  
الى المقلاة ١٥ جراماً من الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٥ دقائق  
وسق هذه الروبة بدسليتين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر  
من نقارة الباذنجان واقلي ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملاعق من  
الحشائش الناعمة سلسة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة والسلسات) واضف  
ربع قصعة من البهار وختر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق وضعه في  
المقلاة واضف اليه ملعقتين من الزيت ورش عليه ملعقة من مسحوق الخبز  
واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نار بين وضعة على القصعة وقدم

## الباذنجان مقلباً

خذ الباذنجان وقطعه طولاً اربع قطع ورش عليه الملح واتركه على ذلك  
ساعة وضع في مقلاة ٢ ملاعق زيت الزيتون وصف الباذنجان واقليه وخذ  
قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخلطهما بالزيت  
الباذنجان المقلب على ما ذكر ويحضّر ايضاً بالبوليت وبسلسة البنادوري

## الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقّه شطرين وشقّه شقوقاً وتبله بالبهار والملح والزيت وقليل  
من الثوم المفروم واشوه على الرماد الساخن او على نار لينة وكلما نضج من جهة  
اقلبه الى الثانية

## الاسباناخ صيامياً او فطارياً

خذ كيلو من الاسباناخ ونقه واغسله وصفه وذبله بالماء الغالي على ما ذكر



في باب الزينة وافركه وتبله بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وضع في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن و ٢٠ من الطحين وقبضة من الملح وحرك ٢ دقائق وضع الاسباناخ بالمقلاة وحرك ٥ دقائق والنارقوية واحذر لئلا يلتصق وسق بدسليتر من المرقعة وحرك دقيقتين واضف دسليترين اخرين من المرقعة واطبخ وانت تحرك ٥ دقائق واخرج من النار واضف ٢٠ جراماً من السمن وحرك جيداً كي يمتزج السمن وصف على قصعة مزينة بقطع الخبز المحضرة على ما ياتي . خذ لب الخبز واقطعة مثلث الزوايا وذوب في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن واقشط عنه الزفرة متى ذاب والتى فيه قطع الخبز حتى تحمر من كل جهة وصف وصف حول قصعة الاسباناخ وقدم وقس عليه الاسباناخ صيامياً بدلاً المرقعة بالحليب والكمية واحدة

### الاسباناخ على الطريقة الانكليزية

خذ الاسباناخ ونقو واغسله جيداً واسلقه بالماء الغالي والملح حتى اذا ذبل صفه وضعه في الماء البارد واعصره بيديك اخراجاً للماء وافرمه ناعماً وضعه في مقلاة في السمن والبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب حتى اذا قلي جيداً بالسمن اضف اليه نصف ملعقة من الطحين للتعفيد واقلو دقيقة على النار وصفه على القصعة وضع في وسطه قطعة كبيرة من الزبدة الطرية

### الاسباناخ بالكريما

خذ الاسباناخ وحضره على ما تقدم وضع بدلاً من البهار والملح شيئاً من السكر واضف نصف ملعقة طحين وسق بالكريما او بالحليب وعقده بقطعة زبدة طرية قبل ان تقدمه وزينه بالبسكوت المقطع قطعاً مثلثة الزوايا

### الهندبا فطارية وصيامية

خذ قلوب الهندبا وحضرها وافرمها على ما ذكر في باب الزينة وضعها في طنجرة في ٢٠ جراماً من السمن و ١٥ من الطحين واغل دقيقتين واضف الهندبا

وحرك ه دقائق وسق بنحو ٦ دسيلات من زوم اللحم المحضرا والمرقة واطبخ  
٢٠ دقيقة وانت تحرك دائما بالمعلقة واخرج من النار واضف ٢٠ جراما من  
السمن وقدم بقطع الخبز المقلية على ما ذكر في الاسباناخ. واما الصيامية فيكون  
فيها الحليب بدلا من زوم اللحم المحضر.

واعلم ان الهندبا تحضر كالاسباناخ فطارية كانت او صيامية وفي كلا  
الحالين يقتضي ان تثبل بالبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب

### القعبول (القبارون) بالسلسلة البيضاء

خذ كيلو جرامين من القعبول الاسود الطري الورق وغير المفوخ وضع  
في قصعة ليترين من الماء ونصف دسيلتر من الخل واقطع راسها ورقعها بحيث  
تنزع عنها القشرة السوداء وكلما قشرت منها شيئا القه بالماء وضع في طنجرة ايكتر  
من دهن كلا البقر المنروم الناعم وذوبة ولا تدعه يبلون واضف ليترين من  
الماء وقبصتين من الملح وملعقتين من الخل وحرك على النار الى ان تاخذ بالغلي  
وضع القعبول في الطنجرة وغطاها ولكن اترك لها فتحة ودعها تغلي بطيئا على  
حافة الموقد ثم صف وقطع القعبول قطعاً طويلة وضعها في طنجرة وسقها بنحو  
٥ دسيلات من السلسلة البيضاء وقدم

### القعبول بسلسلة السمن

خذ القعبول ورقق جذوره والقه في الماء وقليل من الخل وخذ طنجرة  
واملاها ماء وحل فيها قبصة من الطحين وشيئا من الملح والخل حتى اذا غلي  
الماء الق فيه الجذور ولا تحشرها ودعها تنطبخ نحو ساعة وصفها وقدمها بسلسلة  
سمراء او ناشفة كاهليون او بسلسلة لوحدها

### القعبول مقلية

خذ من القعبول كمية تراها وحضرها واطبخها على ما تقدم وصفها وقطعها  
بطولها وصفها في القصعة واصنع نصف لتر من عجينة القلي واحم في مقلاة قلية

وزنها كيلو واغس الجذور في العجينة واقطعها ومتى جفت واحمرت صفها على خامة وضعها على قصعة مزينة بخامة واضف البقدونس المقلي وقدم

### الخيار بالبوليت

خذ الخيار واقطعه اربعا وارفع قشرته وما في داخله من البذر واقطع كل قطعة بما ذكر قطعاً صغيرة تضعها في طنجرة وتضيف اليها لبن زيت من الماء و ٢٠ جراماً من السمن وقبصتين من الملح ودعها على نار هادية الى ان تنضج وصفها على خامة وخذ ٥ دسيلات من سلسة البوليت وامزج بها الخيار وقدم

### الخيار بالكريما

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين والكبير منه اربع قطع وقطع القطع المذكورة قطعاً يضاوية الشكل واقفها في الماء الغالي والملح واطبخها حتى تنضج ثم صفها جيداً واطبخها بطيئاً في سلسة الكريما السمكة قليلاً وقس على ذلك الخيار بالاسبانيولية والالمانية والمتردوتل والبشامل اذ نضجة في كل من هذه السلسات

### الخيار على الطريقة الانكليزية

خذ الخيار واقشره وفرغه واقطعه اربعاً طولاً وكل ربع منه قطعتين عرضاً واقطع هذه القطع بالسمن بعد ان ترشها بالطحين كالسمك للقلي ثم اطبخها ٢٠ دقيقة في مرقه واخرجها وسمك السلسة بقطعة من السمن وملعقة طحين هذا ولا تبخل بالملح والبهار والخل على هذه السلسة وصيها غالية على الخيار حال تقديمها

### الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة الملعقة واحشوه بحشوة مقلية (او بحشوة كوديفو) ورش عليه مسحوق الخبز وقله في طنجرة ومعه قليل من السمن وقليل من المرقه حتى اذا نضج صفه وضع عليه السلسة الاسبانيولية. ولك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز ولكن يقتضي اذ ذاك ان

## الخيار سلطة

خذ الخيار واقشره وفرغ ما في داخله وقطعه قطعاً صغيرة حلقاتاً وتبله بالملح الناعم ودعه في هذا النقع ساعين حتى يصفي الماء منه وصفه ونشفه على خامه وتبله بالبهار والزيت والنخل وقليل من الفلفل الاحمر وقدمه مع لحم البقر بهيئة كرنيشون

## الكرفس بزوم اللحم المحضر

اخذ من الكرفس ما لا يكون بابساً ولا معضوناً وقطعه بطول . استمترات وارفع عروقه الخضراء والقاسية واقطع جذوره قطعاً حادة الراس واقشر قشرته بغط نصف ستيمتر واغسله وذبله بالماء الغالي . ١ دقائق وبرده بالماء البارد وارفع اوراقه ونظف عروقه من الداخل بدون ان تفصلها من اصله واغسله مراراً وصفه واربطه حزاماً وضعه في طنجرة ومعه ٢ دسيلاترات من المرقه و ٢ من الماء و ١ من الدهن المنقس المنشوط من المرقه وباقة مزينة و ٥ جراماً من البصل و ٥ جراماً من الجزر وقبصة من الملح و ١ من البهار وغطه بطحينة ورقاً وغط الطنجرة بغطاها واطبخ على نار هادية ساعين ومتى تحققت النضج صف ونشف في خامه وصف على قصعة فتضع اولاً ٢ ثم ٢ والاخير فوقها وسقو بسلسلة برنسس على الطرز الاتي . ضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و ٢٠ من الطحين واطبخ ٢ دقائق على النار وانت تحرك واضف ٦ دسيلاترات من الزوم المحضر وختر وانت تحرك حتى يتبقى ٤ دسيلاترات وصف بالمصفاة وضع السلسلة وقدم

## الخرشوف (هو القرنين او الحلاج)

خذ الخرشوف (هو نبات بجاي الارضي شوكة) وقطعه قطعاً متعادلة وذبله بالماء الغالي ونشفه حيناً بعد حين كي يتحقق هل يسهل فصل القشرة عنه



واخرجه من الطنجرة وتم قشره والقه بالماء البارد كي نعرقة ثانية وصفه جيداً  
وضعه في طنجرة وملعقة طحين وملح وشحم بقرا وقطعة سمن ومن الماء كمية وافرة  
تغمره واطبخه على نار هادية ٢ ارباع الساعة وصفه وضعه في مرقعة مخترة ودعه  
ينطبخ حتى ينضج تماماً وصفه على قصعة وخثر المرقعة وصحبها عليه

وبحضرا ايضا بالخيلية وبشامل والاسبانيولية ويسخن اذ ذاك بالسلسلة  
التي يطبخ فيها وقس عليه الكرفس والفرق بينهما ان الكرفس لا يتطلب نقشيراً

### الخمس بزوم اللحم المحضر

خذ من الخمس افضله وارفع اوراقه القاسية وقشرته الصفراء واغسله  
وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم برده بالماء البارد واكبس عليه حتى تصفي  
الماء منه تماماً وشق كل خمسة شطرين وتل بالملح الكافي واربط كل قطعتين معاً  
وصفها في طنجرة وغمرها بالمرقعة واضف دسيلاترين من الدهن المنقوس المقشوط  
عن المرقعة وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل وغط بطحينة  
ورق واطبخ ساعتين على نار هادية فاذا نضجت صفها على خامة وفكها من  
الخيوط واقل كل قطعة وارفع نصف الارومة واطو الاوراق بحيث يتكون  
عنها مربع من ٦ سنتيمتر على ٤٠ وصفها اقليلاً على القصعة وسوّ بخو ٨  
دسيلاترات من زوم اللحم المحضر بعد ان تخثر وتبقى منه ٤ دسيلاترات

وبعد هذا الجنس بقطع الخبز المقلي بالسمن فضع قطعة بين كل خمسة

### غيرها

خذ الخمس واغسله مراراً وذبله بضعة دقائق في الماء الغالي وغطه بالماء  
البارد ثم صفه واعصره واحدة واحدة لاجراج الماء منه ورش في داخله قليلاً  
من الملح واربطه محكماً كيلا يتفصل اثناء الطبخ وصفه قريباً من بعضه البعض  
في طنجرة قد وضعت فيها شراحي ملح المختبر واضف اليه جزرة وبصلة وباقة

مزينة وغطه بشراحي الملح وورقة مد هونة باليمن وسقه بالماء الساخن او بالمرقة  
والطحينة ساعنين على نارين ومتى تفتح صفه وعرقه بالسكين وضعة على قصعة  
ونغمرة بالزوم المحضر او بالسلسة الاسبانيولية المخترة

### الخمس بالكريما

حضر الخمس على ما ذكر ثم اصنع روبة بيضا تسقيها بمرقة الخمس المذكور  
والحليب من كل النصف حتى اذا خثرت هذه الروبة عقدها بصفارين من  
البيض وصب على الخمس

### الخمس المحشو

خذ الخمس وذبله وصفه وابعد الاوراق اخراجا لما في داخلها واجعل  
مكانه حشوة كيبيات سمكة واربط الخمس بنحيط والطبخة في طنجرة ومعه شراحي  
الملح وباقة مزينة ومرفقة او مرفقة مخترة فاذا تفتح صفه وتكون سلسة من زوم  
طبخه بعد ان تخثر هذا الزوم قليلا وتصفية بمخل حرير

### الحجزر

خذ ٨٠٠ جرام من الحجزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده بالماء  
البارد واقشره بنحرة واقطع ما كان اخضر في راسه وشيئا من اصله وقطعه حلقات  
وضعه في طنجرة واضف اليه نصف دسيلتر من الماء و ٢٠ جراما من اليمن  
وقبصة من الملح و ٥ جرامات سكر وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على  
نار هادئة وشل الحجزر حينما بعد حين ليكون التفتح متساويا وعقد بصفاري  
بيض ونصف دسيلتر من الكريما و ٢٥ جراما من اليمن (راجع عقيدة البيض)  
ونصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

### الحجزر بالكريما

خذ الحجزر ورقفه وذبله بالماء الغالي وقطعه على ما نشاء حلقات او قضباناً  
او شراحي بالهيئة التي تراها وقلو باليمن والملح والبهاروسق بالحليب وقليل

من الكريما حتى اذا نضج عقد بصفار البيض واضف اليه شيئا من البقدونس  
المفروم وقطعا من الزبدة الطرية وقبصة من السكر

### الجزر فطاريا

حضر الجزر على ما ذكر وسقه بالمرقة بدلا من الحليب

### اللفت بالسكر

خذ اللفت واقشره واغسله وصفه وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفه  
وضعه في مقلاة فيها ١٥ جراما من السمن واقل بها اللفت حتى يجمر ثم صفه  
ثانية وضعه فيها مقلاة في ٦ دسيلاترات من زوم اللحم المحضروه ٥ جرامات سكر  
واطبخ على نار هادئة ومتى نضج ارفعه وضعه في قصعة وسقه برفته

### اللفت

خذ اللفت وقطعه بهيئة رأس الثوم والاجاص او ذبله بالماء الغالي نزعاً  
لحرافته واقله بالسمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بالمرقة ومتى نضج عقده  
بعقيدة صفار البيض المحلول في الكريما واضف قطعاً من الزبدة تذوب شيئا  
فشيئا ثم اضف قبصة من السكر ذلك بدلا من الطحين ان تقدمه بالخميلة  
وبحضر اللفت ايضا بالخردلية بان تضيف اليه لدى التقديم سلطة من الخردلية

### اللفت مجلدًا

خذ اللفت وقطعه بهيئة رأس الثوم وذبله بالماء الغالي وضع في طنجرة  
ملعقة سكر ناعم وقطعة زبدة قدر نصف بيضة وقليلًا من الماء لاجل تذويب  
السكر وحركه على النار حتى يجمر ثم ضع اللفت واقله حتى يجمر ثم اضف اليه  
ملعقة اسبانيولية او ملعقة زوم لحم محضر او مرقة ولدى عدم وجود الاسبانيولية  
رش عليه الطحين وسقه بزوم اللحم جيدا ومتى نضج صفه

ولك ان تزين باللفت المحضر على هذه الصورة الخروف المشوي والبط

والحمام الخ

## عصير اللفت

خذ اللفت الجيد وقطعة وذبله بالماء الغالي وضعه في طنجرة ومعه قطعة من الزبدة وكمية كافية من المرقعة تغمره فاذا نضج صفه بمنخل شعر وضع هذا العصير في طنجرة واحفظه ساخنا واضف اليه اولا قليلا من السكر ثم ملعقة من الخمليه ولدى عدم وجودها عقد بصنار البيض وقطع من الزبدة الطرية ويستعمل هذا العصير ايضا زينة تحت كستلثة الغنم ومع جميع اشكال الانعمية

## القول بالبوليت

خذ ليترا واحدا من القول واخرج القشرة الصغيرة التي على راسه واغسله وذبله في ٢ لترات ماء وقبضة ملح ومنى نضج ضعه في طنجرة ومعه ٥ جرامات من السمن واضف ١٥ جراما من الطحين وحرك ٢ دقائق على النار ثم عقد بصفاري بيض ونصف دسليتر كريما و ١٥ جراما من السمن و ٤ جرامات سكر وضع القول بالسلسة ومعه ملعقة صغيرة من الصعتر المفروم وامزج وقدم

## غيرها

يوكل القول اخضر وبجنا وإذا كان صغيرا يقطع راسه ويسلق على ما هو وإذا كان كبيرا يبقى من قشره واسلفه بالملح كاللوبيا الخضراء وضعه في طنجرة ومعه قليل من السمن وقبضة طحين وقليل من الصعتر مفروما والبهار والملح والمرقة وضعه على النار فاذا غلي عقده بنحو ثلاثة صفارات بيض محلوله في الكريما

## الحبيضية

خذ الحبيض ونقه واغسله واسلفه بالماء الغالي وصفه على منخل وافرمه وحضره كالاسباناخ فاذا كان فطاريا حضره بدهن الطائر وزوم الفخذ او سلسات اخرى وسواء كان فطاريا او صياميا تبله بالملح والبهار



## البصل مجهداً او مجلدًا

ان البصل مجلدًا كان او محشواً او عصارة يستعمل زينة لقطعة لحم او  
فخذ مشوي او كستلاتة

خذ من البصل ١٢ متعادلة الحجم واقطع شيئاً من راسها واخرها وضع في  
طنجرة شيئاً من السمن وضع فيه البصل من جهة راسه واضف ملعقة سكر ناعم وقدر  
خمر ابيض او مرقه واطبخ بحيث يصير مجلدًا او قلياً حتى يجهد من كل جهاته  
وصفه على قصعة وضع في مرقته ملعقة من الاسبانولية وعند عدم وجودها  
نصف ملعقة طحين محلول بقايل من المرقه ولا تدعها تغلي وصب هذه السلسة  
على البصل

## البصل محشو

حضره واطبخه على ما ذكر ولكن يقتضي ان تاخذ من كبيره وانقره بمنقرة  
واحشه بحشوة كوديفوا او بحشوة مطبوخة ( راجع كوديفو وحشوة مطبوخة )

## عصير البصل

خذ نحو ٢٠ بصلة واقطع اطرافها ونقا وقطعها قطعاً واقلمها بالسمن  
والمح والبهار فاذا احمرت سقم بزوم اللحم المحضر او بمرقة ونصف قدر خمر  
ابيض وخثرها وصفها بمخل خاوية وهذا العصير يستعمل زينة

## الشندر بالفرن

خذ من خيار الشندر وضعة بالفرن بعد نهاية الخبز واطبخه نحو سبع  
ساعات تلك طريقة مفضلة على سلقه بالماء فتصير منه سلطة فاخرة اذا قطعت  
وتبلت كسائر انواع السلطة وان تضيف اليه حشائش ناعمة وبصلة مسلوقة بالماء  
ومقطعة حلاقي

### الشهندر مقلباً

خذ بصلة ورأس ثوم وأفرمها ناعماً وأقلها بالسمن وضع فوقها الشهندر قطعاً وحرقة لحظة ورش عليه قليلاً من الطحين وأضف ملعقة خل وملحاً وبهاراً وقليلاً من البقدونس المفروم وأغل ١٠ دقائق وقدم

### بخنأ الزيتون

ضع في طنجرة قطعة من الزبدة الطرية وذوبها وأقل فيها بقدونساً وسببلاً مفروماً ناعماً ثم أضف شيئاً من زيتون تكون قد عرسته من النوى وأبقته على هبته الأصلية وسق بزوم اللحم المحضراو بالمرقة المخثرة والخمر الأبيض ودعه ينطبخ على نار هادئة حتى ينضج

### الكماية بالخامة

خذ الكماة وأغسلها بالماء ثلاثاً وأخرج بالسكين ما تخلل قشرها من التراب ونظفها جيداً وضعها في طنجرة فيها قليل من دهن الخنزير أو مبروش شحمه والخمر الأبيض وورقة غار وملح ولا تدع المرقعة تغمرها وشلبها حيناً بعد حين ثم غط الطنجرة وأطبخ ٢٠ دقيقة وصنها ونحتها خامة مطواة

### بخنأ الكماية

حضر الكماية وحضرها على ما ذكر وأجعلها بخنأ بالاسبانيولية أو الالمانية غير أنه متى نضجت أقشرها خفيفاً وقطعها حلقاً سميكه قليلاً وأضف إلى السليسة كمية من عصير الليمون وقطعاً من الخبز مقلية بالسمن مقطعة على هيئة قطع الكماية وعلى هذه الطريقة تحضر الكماية المعدة لزينة الجلاتين والفظاثر فيقتضى أن تقشرها خفيفاً وتقرمها وتسحق قشرها ناعماً وتضيفه إلى الحشوة ولكن إذا استعملت زينة قطعة من اللحم كينة فلا تقشرها البتة

## الكماية على الملال

خذ الكماية ونظفها وتبلها خفيفاً بالملح والبهار وقبضة صغرى وغار مفرومين  
ناعمين وكفنها بشرحية ملح المختزير ثم بارع اوراق موضوعة فوق بعضها  
البعض حتى تحفظ الكماية تابلتها وانغمس كلاً من الاوراق المذكورة بالماء البارد  
وضعها تحت الملال كانتك تشوي بطاطة او كستنا ودعها تشوي ساعة ثم  
ارفع الاوراق الاولى وقدمها بكفنها الاخير ويقتضى ان يكون هذا نظيفاً ولم  
تمسه النار

## مخلوطة الخضرة

ان مخلوطة الخضرة من الاشكال الخضرة واشهاها منظرًا  
خذ من الجزر ١٠٠ جرام وقطعها قطعاً مربعة و ٤٠ جراماً من اللفت  
مقطعاً كذلك و ١٠٠ جرام من الهليون الطرف الاخضر مقطعاً كالهليون  
للبريلا و ١٠٠ جرام من البريلا و ١٠٠ جرام لوبيا خضرا مقطعاً مربعة  
كاللفت والجزر واسلق هذه الخضرة كلاً لوحدها في لتر من الماء و ٤ جرامات  
من الملح ومتى نضجت صفها على خامة واصنع في طنجرة سلسة ٢٠ جراماً من  
السمين و ١٠ من الطحين وسقها بدسليترين من المرقعة واضف من الملح قبصتين  
والسكر ٢ واطبخ ١٠ دقائق ثم عقد بصفاري بيض ودسليتر كريما وضع الخضرة كلها  
في الطنجرة وامزجها بالسلسة واحذر من ان تهرسها وقدم

## سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتخضير مخلوطة الخضرة ودع الخضرة تبرد ثم ضع في  
قعر القصعة اللوبيا الخضرا كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً كل صنف لوحده  
كباقات مشكلة على ما ياتي . باقة جزر . باقة بريلا . باقة لفت . باقة هليون  
ثم باقة جزر . باقة بريلا . باقة لفت . باقة هليون وما زاد من البريلا والهليون  
ضعه في الوسط وفوقه ملعقة من رافيكوت المفروم وقدم الى الزيت والمخل

## الباب الخامس عشر

في البيض

البيض النمرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من الماء واغلي حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغطر الطنجرة بغطاها فانما دقيقة واحدة على النار كافية ثم اخرج الطنجرة وبعده دقائق نشف البيضات وقدمها

غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي دقيقتين لا غير واخرج الطنجرة من النار وغطها ودع البيضات في داخلها دقيقتين ونشف وقدم على خامة

غيرها

خذ بيضات وغطسها بالماء الغالي واخرج الطنجرة من النار وغطها ودع البيضات فيها ٥ دقائق

غيرها

خذ بيضات وضعها في طنجرة بالماء البارد وغطها وضعها على النار فاذا اخذت بالغليان اخرج البيض من داخلها

## البيض المسلوق رخوًا

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضعها بالماء البارد تسهيلًا لتفشيرها ومتى قشرتها ضعها في الماء الفاتر كي تستمر ساخنة وقدمها اما بزوم اللحم واما بالسلسة البيض او سلسة البنادوري او سلسة رافيكوت او بعصير تخنارة



### البيض مقلياً بالصحن

ضع في صحن وضع على النار ٢٥ جراماً من السمن ونصف قبصة ملح وقبصة بهار واقشر ٦ بيضات طرية ورش فوقها نصف قبصة ملح وقبصتي بهار واقل على نار هادئة وغطها بغطا من حديد فوقه النار واقل ٤ دقائق ومتى جمد الرلال قدم

### البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرها في صحن ورش عليها قبصة ملح و٢ قبصات بهار وضع في مقلاة للعجة ايكتم من السمن ودعه على النار حتى يسمر وصب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة واطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردها الى النار نصف دقيقة وصبها في القصعة واغل في المقلاة ملعقتين من الحل وخثرها حتى تصفيا ملعقة واحدة وصبها على البيضات وقدم

### البيض بالحشائش الناعمة

ضع في طنجرة ايكتم من السمن واضف ٦ بيضات طرية ونصف دسيلتر من الحليب وقبصة من الملح وقبصة من البهار وضع البيضات على النار واخفها جيداً ومتى اخذت ثجمد اخرج الطنجرة من النار وحرك دقيقتين ثم اضف نصف ملعقة بقدونس مفروم وقدم على قصعة بقطع الخبز المقلية . وقس عليه البيضات بالهليون والكماية والفطر والجبنون وزوم اللحم المخضر واضف هذه الخضرة قبل ان تضع البيضات بالقصعة

### البيض بالجبن

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ جراماً من الجبن المبروش وواصل العمل على ما ذكر وقدم

## غيرها

خذ البيضات وزنها وزن قطعة من الجبن تعادل ثلث البيضات وزناً وقطعة من السمن تعادل سدس البيضات وزناً واكسر البيضات في مقلاة وضع فيها الجبن المبروش والسمن وقليلًا من البهار وضع المقلاة على النار وعالج ذلك على ما عالجت البيضاب بالحشائش الناعمة

## البيض المقلي

ضع في مقلاة قلية كافية لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذ الزيت في الغلي اكسر البيضات في صحن وحول المقلاة الى نحو قبضتها وصب البيضة في القلية واقلمها على نفسها بملعقة خشب اي اقلب الزلال على الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيرًا وهكذا عالج كل بيضة لوحدها وكلها اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها ساخنة ثم صفها اقليمًا على قصعة وقدم . ولك ان تغطيها بالسلسة البهارية او سلسة البنادوري او الطايانية السيرا . ويستعمل البيض المقلي زينة وخصوصًا للدجاج المحمر

## البيض باللون البرتقالي

خذ ١٢ بيضة مسلوقة وافصل بياضها من صفارها وافرم البياض قطعًا وكذلك نصف الصفار وخذ من سلسة بشامل وسقها بالكريما او بالحليب وحتى تكون سلسة سميكه نوعًا ضع فيها ما فرمته من البيض والصفار ثم صف بمخل فوق ذلك كله ما تبقى من الصفار وسقه بالسمن الساخن المفقس واضف قبصة ملح وضع الطنجرة بالفرن وفوقها نار ويقتضي ان يحف الصفار ولا يتحمر

## البيض بالكريما

خذ البيض المسلوق واقطعه قسمين وضعه في سلسة الكريما

### البيض محشواً

خذ ١٢ بيضة مسلوقة واقطع الثلث من طولها واخرج الصفار ولا تمس  
البياض وضع الصفار في هاوان واضف اليه ثلاثة صفارات من البيض النىء  
وانشايات مفرومة وطرخونا وسيبولا مفرومين وقليلاً من لب الخبز والبهار  
واسحق ذلك كله في الهاوان واحش بهذه الحشوة بياض البيضات وسد البيضة  
بما قد قطعت منها وهو نحو ثلثها طولاً وضع ما تبقى من الحشوة في قعر طنجرة  
وضع فيه البيضات وسقها بالسمن المفقس واطبخ ساعة بالفرن او بين نارين

### البيض محمراً

خذ صحنًا بوضع على النار وذوب فيه سمنًا تمزجة بمسحوق الخبز وصفارات  
بيض وقليل من البقدونس والسيبول المفرومين ناعماً والملح والبهار وحمض على  
نار هادية واكسرفوق هذه الطبخة بيضات تبليها بالملح والبهار ودعها تطبخ برفق  
وامرر فوقها مرّاً خفيفاً صفيحة محببة وقدمها ساخنة ويكون صفار البيض رخواً جداً

### البيض بالحليب

خذ ٦ بيضات وحل صفارها وزلاها بايتر من الحليب الحلى بقليل من  
السكر واضف شيئاً من ماء الزهر . وصف بالمصفاة في قصعة وجمد ما يجهمار  
ماريا بين نارين نحو ربع ساعة او بالفرن وكذلك يحضر البيض بالقهوة  
او بالشكولاتة

### البيض مخفوقاً بالسكر والحليب

خذ نصف لتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات  
وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واضف اليه ملعقتين من  
السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة الليمون الحامض  
او بخروب امركا . وخذ البيض المخفوق والقو ملعقة ملعقة في الحليب المنلى  
وقلبه واسلقه حتى ينضج من الجهتين وارفعه ودعه يجف على مصفاة وفي تلك الاثناء

خذ ما عندك من صفار البيض وحلّه في ما تبقى من الحليب واضف السكر اذا اقتضى وحل جيداً وضع هذه الكريمة على النار وحرك ورش بملعقة خشب ومتى سمكت اخرجها من النار ولا تدعها تغلي بعد وصفها بالمتخل وصبها على البيضات بعد صنعها بهيئة اهرام . ولك ان تقدم هذا الشكل ساخناً بالبرتقال والليمون الحامض والقهوة وخروب امريكا والعنبري

### البيض المقلّي بسلسة البنادوري

خذ مقلاة وضع فيها ٢ ملاعق زيت واحتما الى الامام لتتجمع الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حي الزيت اكسريضة طرية وتبل بقبضة ملح وبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيه واقلب وصف حالاً وبمثل ذلك عالمج جميع ما عندك من البيض فانما البيضات المقلية يقتضي ان تقلّي كل واحدة منها لوحدها ويقتضي ان يكون الصفار مائعاً في البيض المقلّي بالماء الغالي ورش عليه من الملح قبضة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٢ دسيلات من سلسة البنادوري

البيض المقلّي بالماء الغالي بالزوم المحضراو بالحبيض او بالهندبا خذ طنجرة وضع فيها ماء وقبضة من الملح ونصف دسيلتر من الخل حتى اذا غلي الماء اكسرفيه ٦ بيضات وغط الطنجرة بغطاها وبعد دقيقتين اخرجها من النار فاذا غطي البياض الصفار بطبقة جامدة تكون البيضة قد نضجت وخذ قصعة فيها لتر ونصف من الماء الفاتر وارفع بملعقة مثقوبة كلاً من البيضات وابقها بالماء الفاتر المذكور واتركها ١٠ دقائق وصف ثم قطع من البياض ما كان خارجاً حتى يكون للبيضة الهيئة البيضاوية وضعها في القصعة وقدمها بنحو ٦ دسيلات من زوم اللحم المحضراو الخثر ورش كل بيضة بقبضة من القرنفل ومثل ذلك يقدم البيض بالهندبا والحبيض والخرشوف او الفطر او الهليون وكل عصير صيامياً كان او فطارياً



## البيض المسلوق بالحبيض

خذ الماء واغله وضع فيه ٦ بيضات وغطا الطنجرة ودعها تغلي ١٠ دقائق ولا تزد على ذلك لكي لا يسود الصفار ويتفصل عن البياض وإذا نضج البيض برده واقشره وضعه بالماء وصفه ونشفه واقطع كل بيضة قطعتين طولاً وضع في القصعة ٦ دسيلات من الحبيض محضرة على ما ذكر في باب الزينة وصف قطع البيض على الحبيض

## البيض بالبصل (مفركة البصل)

خذ ٢٠٠ جراماً من البصل المنقى واقطع كل بصلة قطعتين وانزع طرفيها ثم قطع ما تبقى شراحي وذبل ٥ دقائق بالماء الغالي وصف وضع في طنجرة ٤٠ جراماً من السمن واضف البصل وحرك على النار بملعقة حتى يجهر واضف ٢٥ جراماً من الطحين و٦ دسيلات من المرقعة وقبصة من الملح ومن البهار وحرك على نار هادئة ٢٠ دقيقة

وخذ ٦ بيضات مسلوقة تكون قد قشرتها وغسلتها وقطعها قطعاً واخلطها بالبصل وتحقق النابلة وقدم

## غيرها

حضر البصل على ما تقدم واقليه بالسمن واضف اليه ملعقة طحين وسقه بالحليب او بالمرقة ومتى احمر البصل وذاب السمن خذ من البيض المسلوق بياضة وقطعة قطعاً وضعها في عصير البصل المذكور ولا تدعها تلي وصفها وضع صفار البيض فوقها

## العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبصات ملح و٢ من البهار ونصف ملعقة بقدونس مفروم واخفق بشوكة خففاً للبياض وامزجه جيداً بالصفار وضع في المقلاة والنار قوية ٩٠ جراماً من السمن وحرك حتى يذوب

ولا بحمر ومتى حي صب فوقه البيض وحرك بالشوكة لينضم فضجاً متساوياً  
ومتى اخذ يجهد هذا المقلاة واطوحاقتي العجة على بعضها كي تاخذ هيئة بيضاوية  
وارفعها خفيفاً فوق النار حتى تثلون ثم ردها حتى تحمر ثم صبها في القصعة  
تنبيه . اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق والتأبلة والنضج  
وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتوقف صلاحيتها على ثلاثة اولا .  
ان لا يزيد بيضاها على ١٢ واذا كان عدد المدعوين كثيراً اصنع بدلاً من العجة  
الواحدة اثنين . وثلاثاً . ثانياً للعجة مقلاة خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً .  
لا تخفق البيض طويلاً فاذا زدت في الخفق عكست البيضات فلا تكون العجة  
حسنة الطعم ولا حسنة اللون

### العجة بمسلح الخنزير

خذ من الملح الصغير ايكثوا وذبله في الماء الغالي ٥ دقائق ثم برده  
ونشفه واخرج جلدته وقطعة قطعاً صغيرة تضعها في مقلاة في ١٥ جراماً من  
الزمن واقلمها حتى تحمر وضعها في ٦ بيضات مخفوقة على ما ذكر في العجة  
بالحشائش الناعمة واضف قبضة من الملح ومن البهار وضع الملح في البيضات  
المخفوقة الموجودة في القصعة واختم العمل كالعجة بالحشائش الناعمة

### العجة بالجنبون

خذ ايكثوا من الجنبون الهبر المساروق وقطعة قطعاً مربعة واضف الجنبون  
الى البيض المخفوق ومعه قبضة من الملح و ٢ من البهار واضنع العجة على ما ذكر  
في عجة الحشائش الناعمة

### العجة بالفطر

خذ قدرًا من الفطر المتلي على ما ذكر في باب الزينة وحضر العجة على  
ما تقدم في عجة الحشائش الناعمة

### العجة بكلى الخروف

خذ ٢ من كلى خروف وحرقها على ما ذكر في باب الكلى المحرقة  
وضع الكلى في الوسط

### العجة بالحبيضة

خذ دسليترين من الحبيضة المحضرة والمتبلة على ما في الزينة وضع الحبيضة  
في وسط العجة وقدم

### العجة بالجبن

خذ من الجبن ٢٠ جراماً وقطعها قطعاً من سنتيمتر مربع وحضر العجة على  
ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة بدون بقدونس وتل بقبضة من الملح و٢ من  
البهار واضف الى البيض المخفوق ٢٠ جراماً من الجبن المبروش وضع في المقلاة  
واصنع العجة وقبل ان تطويها على نفسها رش في داخلها ما تبقى من الجبن  
واطوا الحافتين وقدم

### العجة على الطريقة البستانية

خذ ٢ سيولات وافرم الابيض منها فرماً ناعماً وقبضة من الكزبرة والطرخون  
وقليل من الثوم والجرجير واضف ذلك كله الى العجة التي حضرتها واختم العمل  
كعجة الحشائش الناعمة

### العجة بالحبيض والاسباناخ والبنادورى الخ

ان العجة بالحبيضة والاسباناخ والبنادورى وعصير الطائر او الصيد  
حكها حكماً عجم الجنبون على انه قبل ان تطوي حوافها ضع في داخلها ملعقة  
من العصير او الخضرة وسما اذ ذاك باسم ذلك العصير وهذه الخضرة

### العجة بالكماية

حضر هذه العجة على ما ذكر من الطرق المتقدمة وقبل ان تطوي حوافها

ضع في داخلها قليلاً من بخنا الكماية المقطعة قطعاً صغيرة والمعقدة بالاسبانيولية  
المختة وأطون بحيث تكفن الكماية وصف على قصعة واضف زينة قطعاً من  
الكماية في الاسبانيولية . وقس عليه عجة الفطر

### العجة بالطنون

خذ حليب (هلام) شبوطين وذبله بالماء الغالي والملح دهقائق وخذ من  
الطنون الطري والمنقوع حديثاً قدر بيضه وافرمه مع الحليب واضف اليه  
اشا لوتة واحدة مفرومة ناعمة وضع ذلك كله في مقلاة في قطعة من الزبدة حتى  
اذا ذابت الق في المقلاة ١٢ بيضة مخفوقة وعالج على ما تقدم وصف العجة على  
قصعة ساخنة وقدم بالتردوتل المضاف اليها عصير ليمونة حامضة

### العجة بالسكر

خذ البيضات واكسرها واخفقتها واضف اليها السكر الناعم لكل ٢ بيضات  
ملعقة وقطعاً من الزبدة واخفق ايضاً حتى يرغي البيض قليلاً وعالج على ما  
تقدم الا انه يقتضي ان تكون النار هادية لان السكر يحرق العجة اذا  
كانت النار قوية ومتى قلبت العجة على القصعة رش عليها السكر واحم راس  
شيش حديد ونقش العجة نقشاً مثلث الزوايا

### عجة بالمربي

حضرها كتحضير العجة بالسكر ومتى قلبت المقلاة الى الجهة المقابلة قبضتها  
ضع في داخل العجة ملعقتين من المربي الذي تخناره كهرابي الخوخ والاجاص  
والمشمش والعليق الخ وابرم العجة واقليها على القصعة وجلد لها كالعجة بالسكر

### العجة بالرم

حضرها اولاً كالعجة بالسكر مضافاً الى البيضات وانت تخفقها قدحين  
من الرم فاذا انضجت العجة صبها على قصعة ساخنة كثيراً ورش عليها السكر  
وسقها بنحو ٢ اقداح رم وقدم



## العجة متفتحة

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وامزج بالصفار ٤ ملاعق  
سكر ناعم ونصف قشرة ليمونة حامضة مفرومة ناعمة ولك ان تاخذ بدلاً من  
الليمون ٦٠ جراماً من سكر خروب اميركا و٢ او ٤ معكرونات واخفق واصنع  
عجينة كعجين البقسماط واخفق زلال البيض وامزجه بالصفار خفيفاً ولا تكسره  
كثيراً وخذ قصعة توضع على النار وضع في قعرها السمن وصب فيها العجة  
بهيئة حجر ورش عليها السكر واطبخها بالفرن او على الملال الاحمر فيكفيها ٨  
دقائق طبخاً وعلى كل فمني رايت العجة قد انتفخت واحمرت قدمها في الحال

## الفصل السادس عشر

### في العجائن

#### المعكرونة بالايطليانية فطارية او صيامية

ضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من الماء وخذ ٢٠٠ جرام من المعكرونة  
الفاخرة واسلقها وتبلها بقبصة من الملح و٢ من الهار واطبخ برفق ٢٠ دقيقة  
وصف بالمصفاة واحذر من ان يبقى شيء من الماء وامسح الطنجرة ورجع المعكرونة  
ومعها دسيلتران من المرقعة

واطبخ على نار لينة حتى تشرب المرقعة تمامًا وابرش ١٠٠ جرام من الجبن  
وضع نصفها في الطنجرة وامزج وانت تحرك الطنجرة وتشلي حتى اذا مزجت  
النصف الاول اضف الثاني ومعه ٢٠ جراماً من السمن ولاجل ان تخطط  
المعكرونة جيداً يقتضي ان تذوب الجبن جيداً واذا الجبن وصلت وذلك متى  
كانت المعكرونة صلبة رجعها الى النار ومعها دسيلتر من المرقعة وحركها دقيقة  
وذق التابله ولا بد للمعكرونة من ان يكون طعمها ظاهراً واما المعكرونة  
الصيامية فتكون بالحليب بدلاً من المرقعة والكمية واحدة

### المعكرونة محمرة

حضرها على ما حضرت المعكرونة على الطريقة الطليانية وخذ صحنًا من  
الححاس وضع في قعره طبقة من السمن رقيقة ثم املاؤه معكرونة وانت نصفها  
بهيشة قبة بعلو ٦ سبترات ورش عليها ٢٠ جرامًا من الجبن المبروش ونصف  
ملعقة مسهوق الخبز وذوب ١٥ جرامًا من السمن وصبها على المعكرونة وضعها  
على نار هادية وغط الصحن بصفحة حديد والنار فوقها قوية فتتضج المعكرونة  
في ١٠ دقائق وتحمّر المعكرونة على الطليانية صيامية ايضاً بتبديل المرقّة  
بالحليب على ما ذكر في المعكرونة على الطليانية

### الارز على طريقة مناجر

خذ ايكثو ٢ من الارز واغسله وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وبرده وصفه  
على المصفاة وخذ ايكثو ٢ من الصدر الهبر وقطعة قطعاً واقفه بالطنجرة بعد  
ان تكون نظفتها جيداً ومتى احمر الملح اصف ٦ دسيلات من المرقّة  
وه قبصات بهار واطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحرك الارز بالملعقة كيلا يلتصق  
واخرجه من النار واطبخ اليه دسيلاتين من سلسة البنادوري وحرك  
بالملعقة ثم ضع الارز في قصعة وزينه بالمفائق مصفوفة حولة وقدم

### كبيبات العجين بالحليب

خذ طنجرة وضع فيها دسيلات من الماء و ٢٠ جراماً من السمن وقبصة  
صغيرة من الملح و ٢ من البهار واغل واطبخ ١٥٠ جراماً من الطحين وامزج  
بملعقة خشب واطبخ ٥٠ جراماً من الجبن المبروش وحرك دقيقة على النار  
ثم ارفع عن النار واطبخ ٢ قبصات الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً وقسم  
هذه العجينة كتلاً بقدر حبة الزيتون واسلق ٥ دقائق في الحليب الغالي وصف  
على مصفاة وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و ٤٠ من الطحين وسق بالحليب  
الذي استعملته لسلق الكتل واطبخ ربع ساعة على النار وانت تحرك وصف

بالمصفاة وضع في قعر طنجرة طبقة من الكتل ورشها بالجبين المبروش وصب طبقة من السلسة وإملا الطنجرة طبقة من الكتل وطبقة من الجبن وطبقة من السلسة حتى تمتلي وأختم بطبقة من الجبن وحررها في الفرن وقدم

### الصفادع بالجنينون

خذ من الطحين ٢٥٠ جراماً وانخلها بالمتخل واجعل في وسطها جورة تكسر فيها ٢ بيضات واضف ١٥ جراماً من السمن وقبصة من الملح واعجن جيداً حتى تصير عجينة مصقولة تقسمها ٤ اقسام متساوية وترقق كلاً منها بغلظ ميليمترين ورش القطع بالطحين لئلا تلتصق في مداها حتى اذا مدت القطع يكون عرضها ٤ سنتيمترات واقطع كل قطعة صفائح من ٤ ميليمترات وارفع القطع وهرها في يدك حتى تنفصل صفائح ومتى قطعت كلها ضع في طنجرة ليتراً من الماء وقبصة من الملح وامن البهار وضع على النار حتى اذا غلي الماء اضف الصفائح باليد الواحدة وحرك بالآخرى بالمعلقة كيلا تجبل وبعد طبخ ٦ دقائق صف الصفائح وبردها ثم صف على المصفاة حتى اذا تصفت جيداً ردها الى الطنجرة ومعها ٢٠ جراماً من السمن و٥ دسيلاترات من زوم اللحم المحضر وخر هذا الزوم حتى يصفي ٢ دسيلاترات و ٤ جراماً من مبروش الجبن وايكتوا من الجنبون الهبر المقطع قطعاً مربعاً من سنتيمتر واخلط الصفائح والجنبون بالمعلقة واحرص من ان تكسر الصفائح وذق التابله وقدم وتحر الصفائح ايضاً كالمعكرونة



## الباب السابع عشر

في الاشكال السكرية وانواع السنبوسك والاقراص والفظائر

### البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكسرفيها ٤ بيضات تضيف اليها ١٥٠ جراماً من السكر الناعم و ٦ دسيلاترات من الحليب ونصف قبضة ملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كله جيداً بشوكة كتحقق العجة ثم صفيه بالمصفاة وصبه في قصعة من الفخار واغلي ١٥ دسيلاتراً من الماء في طنجرة وضع فوق الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفيحة من حديد فوقها طبقة من النار واطبخ ٢٠ دقيقة او اكثر حتي يجمد البيض ثم اخرجها من النار ودهه يبرد واجم بصفيحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكرًا ناعمًا وجلد لها بالصفية الحامية ترمها على سطحها مرًا خفيفًا بحيث يذوب السكر ويسير

### البيض بالحليب والليمون الحامض

حضر هذا الشكل كالذي قبله وبدلاً من قشرة البرتقال خذ قشرة الليمون الحامض

### البيض بالحليب والقهوة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وضع في اريق ٥٠ جراماً من البن المدقوق واغلي لتري ماء وصبها على القهوة وصف مرتين ٠ وضع ٤ دسيلاترات ونصفاً من الحليب لاغير واضف القهوة و ٢٠ جراماً من السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب والبرتقال

### البيض بالحليب والشوكولاتة

حضره على ما تقدم من البيض بالقهوة ولكن بدلاً من القهوة خذ ٢٠٠ جرام من الشوكولاتة وحلها بالحليب



## التفاح بخبيصة المشمش

خذ من التفاح كيلو ١ و ٥٠٠ جرام واقطع كل تفاحة اربعة اقسام وارفع القشرة واللّب الذي فيه البزرو قطع التفاحات صفائح من نصف سنتيمتر وضع في مقلاة على نار قوية ايكتر ٢ من السمن وامن السكر الناعم واضف التفاحات واطبخ ربع ساعة وانت نشلي دائماً حتى تنضج وحضر ٢٤ قطعة من الخبز الافرنجي وقطعها صفائح بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٢ وغلظ ٢ واقل هذه البقع بالسمن حتى تحمر من الجهتين وغط كل قطعة من ميليمترين من مربى (خبيصة) المشمش وصفها اكليلاً في قصعة الواحدة فوق الاخرى وزين الوسط بمربى التفاح وغطه بطبقة من مربى المشمش وضع بالفرن على نار هادية حتى تحمر غيرها

خذ من التفاح نحو ١٢ تفاحة واقشرها واقطعها اربعاً وارفع لبها وضعها في طنجرة في قليل من السمن والقرفة وقدر ماء وغط الطنجرة وضعها على نار هادية واطبخ التفاحات ولا تحركها ومتى ذابت امزجها كي تصنع منها ضرباً من العصير واضف اليها السكر (فلكل ٥٠٠ جرام من التفاح ٢٥٠ من السكر) وختر وانت تحرك لكي لا يلتصق التفاح بالطنجرة ولا تنزل كذلك حتى تتخذ هذه الخبيصة قواماً وقطع لب الخبز قطعاً رقيقة بعرض اصبعين وطول القالب وزين قعر هذا القالب ودائره بقطع الخبز بعد غمسها بالسمن المذوب وضع في الداخل خبيصة التفاح وبينها طبقات من خبيصة المشمش ليزداد الطعام دسامة ومتى امتلأ القالب غط بقطع الخبز وضعة نحو عشرين دقيقة اما على ملال النار واما بالفرن على نار هادية حتى تحمر واقلب القالب وقدم

## التفاح بخبيصة المشمش على الطريقة الروسية

خذ بقسماً وزين به القالب قعراً ودائراً وخذ من قطع التفاح التي طبختها وقد بردتها وزين بها القالب في داخل البقسماط واملا وسطه من خبيصة

التفاح وطبقة المشمش ممزوجة معاً او من خبيصة المشمش لا غير . ويصنع هذا الشكل بالاجاص والكهثري والمشمش بدلاً من التفاح . ولك ان تملأ الخلو الكائن بين البقساط بالكرما المحفوقة او جبن بافاريبا الى غير ذلك من المريات

### عوامات التفاح

خذ ٤ تفاحات كبيرة واصنع منها ٢٤ زنكلة وانقرها اخراجاً لللب والبزر واقشرها وقطعها عرضاً وضعها في قصعة ومعها نصف دسيلتر من العرق و ٢٠ جراماً من السكر الناعم وامزج التفاحات بالعرق والسكر واحذر من انك تكسرها وقبل ان تقدمها بنصف ساعة صفها على خامة وامسحها جيداً ولا فلا تلصق العجينة على التفاحات . وخذ ٨ دسيلاترات من عجينة القلي وضع في مقلاة كيلو ٥٠٠ و ٥٠٠ جرام من الشحم (الدهن) واحمّ ومتى حميت القلية ضع المقلاة على حافة الموقد واغمس كلاً من قطع التفاح في العجينة واقها بالقلية والنار قوية فاذا جفت العوامات ضعها على خامة ورش السكر على جهتيها وصفها على قصعة مزينة بخامة . واذا تبقي خيوط عجينة حولها اقطعها بالمقراض حتى تكون هذه الزلاية او العوامات مدورة الشكل

### التفاح المنقوع بخبيصة التفاح والمشمش

خذ التفاح واقشره وانقره بمنقرة وقطعة قطعاً وانقعه نحو اربع ساعات في قصعة بالسكر والفرقة المسحوقين ونصف قدح عرق وعصير ليمونة حامضة ثم صفه وضع في مقلاة مربي التفاح والمشمش ممزوجين معا وصف قطع التفاح حول المربي المذكور وفوقه بحيث تكون بهيئة قبة وقبل ان تقدم بنصف ساعة ضع المقلاة بالفرن وارقب التفاحات حتى تحمر جيداً

### التفاح بالسمن

خذ ٧ تفاحات صحيحة سليمة وانقرها بمنقرة وارفع لها وبزرها واقشرها

ودعها كاملة وخذ مقلاة من الحديد المبيض وضع في قعرها طبقة من السمن ورش عليها قبضة من مسحوق الفرقة واملاً كل تفاحة من السكر المسحوق وذوب ٤٠ جراماً من السمن ورش على التفاحات هذا السمن المذوب واطبخ بالفرن بين نارين حتي اذا مضى ٢٠ دقيقة تحقق النضج وقدم

### التفاح بخبيصة المشمش وزلال البيض والسكر

خذ من التفاح كيلواً وحضره على طريقة التفاح بخبيصة المشمش واضف ملعقتي مربى المشمش وصفها قبة في قصعة واخفق ٢ بيضات حتي اذا جمدت اضف اليها ايكتر من السكر الناعم وغط التفاح بزلال البيض بطبقة متعادلة ورش السكر وحر بالفرن ومتى احمرت التفاحات قدم

### التفاحات على الطريقة الانكليزية

خذ ٥ تفاحات جيدة واتزع لبها ولا نشفها ولا تكسرها وضع سكر اناعماً وملعقتي ماء في قصعة من فضة وضع فيها التفاحات واملاًها من السكر الناعم واطبخ بالفرن . وقس عليه طريقة التفاح بالسمن اذ تملأ قلب التفاحات زبدة طرية حين تخرجها من الفرن وطريقة التفاح بالمشمش اذ تملأ قلب التفاحات من مربى المشمش

### التفاحات بالارز

خذ التفاحات واقشرها وعرقها جيداً وانقرها واغلبها بخفيف شيرا (زوم المريات) السكر وتكون قد حضرت شيئاً من الارز بالحليب المحلى بالسكر وقليلاً من الملح وقشرة ليمونة حامضة ومتى فتح الارز وجمد صب على قصعة بدون الليمونة الحامضة وصف التفاحات فوقه وضع ذلك كله في الفرن حتي يجهر

### عوامات في زلال البيض والسكر

خذ طنجرة وضع فيها لترين من الماء و ٥٠ جراماً من السمن و ١٥ جراماً من السكر حتي اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وضع ١٢٥ جراماً من

الطحين وامزج جيداً بملعقة خشب وضع على النار ٤ دقائق وانت تحرك بالملعقة كي لا تلصق العجينة واخرج من النار واكسريضة في طنجرة وحرك بملعقة حتى اذا مزجت اضف بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً فاذا جمدت العجينة كثيراً اضف اليها بيضة كاملة او نصف بيضة بحسب الاقتضا حتى اذا صارت العجينة رش المائدة بالطحين وضع عليها ربع العجينة ورش عليها ايضاً بالطحين لكي لا تلصق بالمائدة او بالايدي وقطعها كتلاً (زنكالات عوامات) وصف هذه الكرات على شرائط ورق تكون قد دهنتها بدهن القلية وضع في المقلاة كيلو او ٥٠٠ جرام قلية وجربها بلب الخبز على ما ذكر في باب القلية وضع المقلاة على حافة الموقد وانغمس الشريطة في القلية واخرجها متى انفصلت العوامات عنها وحرك بالمغرفة وقدم المقلاة شيئاً فشيئاً الى الامام حتى تصير على نار قوية ومتى احمرت الزلاية وجفت ضعها على خامة ورش عليها السكر وصفها على خامة وقدم على ما ذكر في شكل عوامات التفاح

### العجة بزالال البيض والسكر والليهن الحامض

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وضع الزلال في صحن من نحاس والصفار في قصعة واضف الى الصفار ايكتو من السكر الناعم ومبروش نصف ليمونة حامضة وحرك الصفار والسكر ٤ دقائق بملعقة خشب واخفق البياض حتى يجهد ثم امزج الزلال بالصفار وانت تحركه خفيفاً وتكون هذه العجينة جامدة فاذا تقصها حيلها فسدت العجة وضع في قعر صحن بيضاوي الشكل طبقة خفيفة من السمن والى العجينة في هذا الصحن كتلة واحدة وعدلها بالسكين وصفها عالية بقدر الامكان واصنع في الوسط بقبضة الملعقة شقاً من ٢ سنتيمترات على طول الصحن ورش العجة بالسكر الناعم وضع طبقة من الملة الساخنة على صفيحة الفرن وضع العجة فوقها وغطها بصفيحة فوقها النار وتكون قد حميت الفرن نصف ساعة قبل و يقتضي ان تكون طبقة الملة ساخنة بحيث تكون نارها اقوى من النار التي على الصفيحة وقدم العجة حال خروجها عن النار بدون ابطاء



وخير الطرق في طبخ هذه العجة ان تكون بالفرن تلك طريقة اسهل واقرب معاً

### زلال البيض والسكر بخروب امريكا

ضع في طنجرة ليتراً من الحليب و ٢٠٠ جرام من الطحين و ٢٠٠ من السكر الناعم وملعقتين من السكر بخروب امريكا وقبضة من الملح وحل الطحين بالحليب واطبخ على النار ومتى اخذ بالغليان ارفعه عنها وانت تحرك بملعقة خشب لتكون العجينة مصقولة واكسر ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في طنجرة وحرك جيداً واخفق الزلال شديداً وامزجه على ما ذكر في العجينة بالزلال والسكر ويقتضي ان تكون العجينة ممزوجة جيداً ولا تكون رخوة كثيراً ذلك يكون اذا حركت تحريكاً شديداً واقلب العجينة دفعة واحدة في قصعة من القيشاني مجوفة بمكن وضعها على النار وضعها على نار قوية واطبخ بين نارين او بالفرن ٢٠ دقيقة وقبل التقديم رش عليها السكر الناعم وعجل التقديم

### زلال البيض والسكر بالارز

خذ ٥٠ جراماً من الارز واطبخها واقلمها كقرص الارز واضف ٤ صفارات بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تعقد ولا تجمد وصبها على ما تحضر وصب الكل في صحن من الفضة او في قصعة توضع على النار وجمد بالسكر الناعم وضع بالفرن حتى اذا انتفخ قدمه في الحال

### زلال البيض والسكر بالشوكولاتة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وذوب ٥٠ جراماً من الشوكولاتة في قليل من الماء واضف نصف ملعقة من دقيق البطاطة

### زلال البيض والسكر بدقيق البطاطة

خذ ٦ ملاعق من دقيق البطاطة ومعه ٤ صفارات بيض واضف من السمن قدر بيضة وقشرة ليمونة مفرومة ناعماً وحل هذا المستحضر في نصف

ليتر من الحليب وضعة على النار وحرك بملعقة خشب حتى اذا ظهر بعض فقائيع دعه يبرد واضف ٦ صفارات بيض واخفق زلال ٤ بيضات وامزجه بما حضرته واختم العمل على ما تقدم

تنبيه . اذا كان ما تحضره سميكا بعد ان اضفت اليه صفار البيض اضف اليه بيضتين . واعلم انك بهذه الطريقة تستطيع ان تصنع كل ضروب هذه الاشكال فانما الاهم ان توجه العناية في ما تحضر بحيث لا يكون سميكا كثيرا ولا رخوا كثيرا فعلى الاول يعسر مزج زلال البيض في ما تحضره وعلى الثاني يمتزج جيدا على انه يعوزه قوام ليصب في الصحن ويوضع في الفرن فاصح الاول باضافة بيضة او اثنتين وفي الثاني باضافة دقيق البطاطة

### قرص الارز بالليمون الحامض

خذ ٢٠٠ جرام ارز واسلقها ٥ دقائق في الماء الغالي على ما ذكر في باب الارز وصف وبرد وخذ طنجرة اخرى واغل فيها ١٥ دسيلترا من الحليب حتى اذا غلي النى الارز في الطنجرة واضف ايكثو ٢ من السكر و ٤٠ جراما من السمن ومبروش الليمون الحامض ولا تدع الارز يلتصق واذا لصق غير الطنجرة واكسر ٢ بيضات في الارز وامزج جيدا بملعقة خشب وخذ قالباً وادهنه بطبقة من السمن ورش داخله مسحوق لب الخبز ثم ضع الارز في القالب واطبخ بين نارين او بالفرن ٢٠ دقيقة وحقق هل احمر القرص وفك القالب وقدم

تنبيه . تقدم اقراص الارز لوحدها او بالسلسلة الاتية . وهي ان تضع صفار ٦ بيضات في طنجرة واضف ٨٠ جراما من السكر الناعم ومبروش الليمون الحامض و ٥ دسيلات حليباً وحرك على نار هادئة حتى تعقد هذه الروبة على ظهر المعلقة واخرج من النار وحرك ايضاً ٥ دقائق وصف بالمصفاة وقدم السلسلة في قصعة لوحدها

## غبرها

خذ ٢٥٠ جراماً من الارز وثقها واسلقها بقليل من الحليب وتبلها بمفروم قشر الليمون الحامض الناعم و ٦٠ جراماً من الزبدة الطرية وقليل من السكر وكلها سمك سقو بالحليب الغالي ولا تنزع الارز اثناء الطبخ فيقتضي طبخة بدون ان ينهمس ومتى فتح وسمك اضف اليه صفارات بيض وبيضة كاملة واخفق زلاين من البيض ولا تسمكها وامزجها بالارز وادهن القالب بالسمن ورش عليه لب الخبز الناعم واملاؤه بالارز المحضر على ما ذكر واطبخ ساعة على الملة الساخنة والغطاء فوقه على نار خفيفة . ويقدم هذا القرص بالكريمة الانكليزية وهي عين الكريمة ااي تصنع للبيض بالحليب والسكر

## الارز بخروب امريكا

حضر الارز على ما تقدم واضف ملعقة سكر بخروب امريكا وضع الارز في القصعة ورش السكر واطبخ ربع ساعة بين نارين وجمد بصفيحة الحديد المحمية

## عوامات الارز

حضر كتحضير قرص الارز اعلاه الا انك تعقد الارز بخوه صفارات بيض عارية من الزلال وقسم هذا الارز اقساماً كلاً منها بغلظ بيضة الحمام واجعلها كتلاً ولتها بمسحوق الخبز واغسها ثانية واقلها حتى تصفر وضعها على القصعة مرشوشة بالمكرفوق بعضها البعض صفاً بروق للناظر

## زلاية الارز

قطع حطام قرص الارز قطعاً واغسها في عجينة القلي واقلها وجمدها وانت ترش عليها السكر الناعم وامرر عليها الصفيحة المحمية لتأخذ لوناً ذهبياً وقدم

## قرص سميد بزهر البرتقال المحمر

خذ من الحليب ليتراً ونصفاً وضعه في طنجرة حتى اذا غلي اضف ايكثو

من السميد و ١٥ جراماً من السمن و ٢٠ جراماً من السكر الناعم وقبضة صغيرة من الملح والقي السميد باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الثانية حتى اذا امتزج الكل جيداً اطبخ ٢٠ دقيقة على نارين برفق ثم اكسر في الطنجرة بيضات واحدة فواحدة ولا تكسر الثانية ما لم تكن الاولى قد امتزجت وضع ملعقة من زهر البرتقال المحمص بالسكر والمسحوق و ٥٠ جراماً من السكر الناعم وامزج جيداً واختم العمل على ما ذكر في باب قرص الارز

### غيرها

خذ كمية من الحليب واغلبها والقي فيها السميد بحيث تصبح حريفة سميكة ودعها تنطبخ ٥ دقائق واضف السكر قليلاً من خلاصة خروب امريكا او مفروم قشر الليمون الحامض و ٦ صفارات بيض ذلك للتر من الحليب واخفق زلاي بيض واخلفها بما ذكر واطبخ اما بالفرن واما بجمام مارياد وادهن القالب سمناً ورشة بمسحوق لب الخبز الناعم

### الكثيرى بالارز وخروب امريكا

خذ من الكثيرى اربعاً وافشرها واخرج لبها وبزرها وقطعها قطعاً واسلقها في لتر من الماء وايسق من السكر وربع راس خروب امريكا وحضر ٢٠٠ جرام ارز على ما ذكر في قرص الارز واضف ملعقة سكر خروب امريكا ومنى نضج الارز ضع طبقة منه في القصعة بعلو ٤ سنتيمترات واضف الكثيرى الى الارز واضعاً اياه فوق بعضه البعض وسق الكثيرى والارز بزوم الكثيرى بعد ان تكون قد خثرته وصار بدرجة ٢٤ من ميزان الشيرا (زوم المريات) وقدم

### زلاية السكر

خذ قصعة وضع فيها ١٢٥ جراماً من الطحين وبيضة وربع دسيلتر من الحليب وامزج واصنع عجينة مصقولة ثم اضف نحو دسيلترين من الحليب و ٦٠ جراماً من السمن المذوب وقبضة ملح صغيرة وامزج وانت تتجنب التجيل وضع



المقلاة على النار وفيها قدر جوزه من الزبدة فاذا ذابت الزبدة صب  
ملعقتين من المزيج كي تغطي قعر المقلاة وحر هذه الزلاية من الجهة الواحدة  
واقربها وحرها من الجهة الثانية واصل العمل حتى النهاية ورش السكر  
وقدم هذه الزلاية ساخنة

### غيرها

خذ ليتراً ونصفاً من الطحين وحلة بست بيضات وملعقتي عرق واما  
زهر وحليب وقليل من الملح بحيث يكون لهذا المزيج قوام عسيدة رخوة ودعه  
يخثر نحو ثلاث ساعات وذوب في المقلاة قدر جوزه من الزبدة او من دهن  
الختير وصب عليه ملعقة من العجينة وابسطها بحيث تغطي قعر المقلاة ولكن  
تكون طبقة رقيقة واقل على اللهب وتكون النار حول المقلاة لا في وسطها  
واقرب الزلاية من جهة الى الثانية حتى اذا تحمرت اخرجها ورش عليها السكر  
وقدمها ساخنة

### عوامات البيض

خذ ليتراً واحداً من الحليب واغليه في طنجرة واضف ٢٠ جراماً من السكر  
ومبروش نصف ليمونة حامضة واكسر في قصعة ٦ بيضات وافصل صفارها  
من زلالها واحفظ الصفار للسلسلة واخفق الزلال حتى اذا جمد اضف اليه  
ايكتوم من السكر الناعم وامزج السكر بزلال البيض ثم ضع في الحليب المغلي ٦  
اقسام من زلال البيض كلاً منها بغلظ بيضة واحذر من انها تلتصق ببعضها  
البعض في الطنجرة وضعها على حافة الموقد تنضج ٤ دقائق واقرب الزلال بالملعقة  
حتى ينضج نضجاً متساوياً فاذا جمد صفه على مخل ولا تزل كذلك الى نهاية  
الزلال كله ومتى قلب ذلك كله وبرد صفه صفاً عالياً على الصحن واصنع سلسلة  
من الحليب وصفار البيض على ما ذكر في قرص الارز واضف اليها ٢٠ جراماً  
من السكر وغط عوامات البيض بالسلسلة وبرد ثم قدم

## الكريما بانيتها (في حمام ماريا)

خذ من الحليب ما يملأ ١٠ اباريق صغيرة (آنية) واغل الحليب وحله  
بالسكر ومتى اخذ بالغليان اضف اليه قطعة من خروب امريكا او عطره  
باية مادة كانت من المواد العطرية على ما ياتي الكلام . خذ ٨ صفارات بيض  
وحلها وانت نصب عليها الحليب شيئاً فشيئاً وتحركها دائماً حتى تترج الكريما  
جيداً ثم صفها بمخل حرير وصبها باباريق (آنية) صغيرة وضع الابرقيق في  
الماء البارد او في الماء الساخن ويكون الماء الى اذان الابرريق وضع الطنجرة  
على النار وغطها بغطاها وعليه قليل من النار بحيث تستغرق حرارته بخار  
الماء لا غير واسع بان تكون الماء على درجة واحدة من الحرارة اي كانت  
غالية ولا الماء غالية بل تتكتك اثناء طبخ الكريما حتى اذا عقدت لا جمدت  
لتحقق ذلك اذا هزرت الابرريق حيناً بعد حين اخرجها عن النار وبهذه الوسيلة  
تحصل على كريما مصقولة لطيفة حسنة اللون . ولك ان تغلي في الحليب بدلاً  
من خروب امريكا مادة غيرها عطرية اما القرفة وقشر الليمون الحامض او ان  
تضيف الي صفارات بيض محلوله بالحليب المحلى بالسكر زهر البرتقال او  
خلاصة القهوة او خلاصة الشاي الاخضر او الشوكولاتة المذوبة بقليل من  
الماء وعندها سم الكريما باسم ما تضيفه اليها من الخلاصة

## الكريما بالقهوة

خذ ٦ من انية (ابرريق) الكريما واغل في طنجرة كمية من الحليب تعادل  
ما يسع ثلاثة من الانية المذكورة وضع في قصعة ابرريق قهوة سوداء سمكة  
واضف ٥ صفارات بيض و ٢٠ جراماً سكرًا ناعماً وصب الحليب في القصعة ثم  
اخفق احكاماً للزج وصف بالمصفاة واملاً الانية وارفع ما قد يعلوها من  
الرغوة واغل ماء في طنجرة تسع ٦ من الاواني المذكورة فلا تزيد الماء عن نصف  
الانية وغط النار فيقتضي ان الماء تتكتك ولا تغلي وضع على الطنجرة غطاء من

حديدي فوق النار واطبخ ربع ساعة وتحقق النضج وبرد في الماء واسمع الانية وقدم

### الكريما بمذوب السكر

حضر الكريما على ما تقدم واضف اليها بدلاً من القهوة ابريقاً من مذوب السكر تخضره على ما يأتي . خذ . اجرامات من السكر الناعم وذوبها في مقلاة صغيرة وانت تحركها بملعقة حتى اذا صار السكر بلون الكابلي الغامق اضف اليه كمية من الماء بقدر ما يسع ابريق صغير وضع السكر المذوب في البيضات حين تمزجها بالحليب والسكر واختم العمل كما ذكر في انية الكريما بالقهوة

### الكريما بخروب امريكا

حضرها على ما تقدم وانت تغلي في الحليب نصف راس من خروب امريكا وزد على الحليب كمية نملا ابريقاً

### الكريما بالليمون الحامض

خذ من الحليب ما يملأ الانية المذكورة اعلاه واضف الى مزيج البيض والحليب الخ مبروش قشر الليمون الحامض

### الكريما مقبلة

حضر هذه الكريما كتخضيرها بالاباريق ولكن اضف من صفار البيض زيادة النصف وبيضة كاملة ايضاً مثلاً اذا كنت تستعمل للكريما بالاباريق كمية من الحليب وصفارست بيضات ففي الكريما المقلية استعمل الكمية من الحليب وتسعة صفارات بيض وبيضة كاملة وادهن القالب بالسمن المنقس واسكب الكريما فيه ودعها تطبخ ساعة حتى تجمد ولا تدعها تغلي ومتى بردت اقلبها وذلك بان تغمس القالب بالماء الساخن كي يذوب السمن

### الكريما على الطريقة الفرنسية

عالجها معالجة الكريما بالاباريق ولكن بدلاً من ان تستعمل لها حمام

ماريا ضعها في طنجرة على النار وانت تحركها دائماً بملعقة خشب حتى تعقد ولا تجبل ومتى اخذت تسبك وتعلق قليلاً بالملعقة صنها بالمصفاة فاذا فترت اصف اليها نحو ٢٠ جراماً من الغرا (هلام السمك) ومتى بردت صبها في القالب بعد ان تكون فركتة بدهن اللوز الحلو وضع القالب في الجليد وغط الكريما بورقة مدورة او بغطا الطنجرة ومتى عقدت اقلبها على القصعة رافعاً عنها القالب . ولك ان تعطر هذه الكريما على ما يروق لك بالقهوة مثلاً او بالشوكولاتة وزهر البرتقال والعنبري ومذوب السكر واللبون الحامض والبرتقال

### كريما بالتوت الافرنجي (الفريز)

خذ نصف ليتر من التوت الافرنجي وثقه واسحقه وصفه بالمنخل وخذ ليتر حليب وحلّه بالسكر وحل عصير التوت بالحليب الفاتر كانه من صرع البقرة وعندها ضع ملعقة قهوة مما يسمونه (المجنبة) مادة للتجيين وامزج الجميع وصب الكريما في وعاء نضعه في مكان بارد او على الجليد . وقس عليه الكريما بكبوش العليق خالطاً الكبوش بحفنة من التوت الافرنجي

### كريما مخفوقة

ضع في قصعة فخار ليترين من الكريما المضاعفة الجيدة الطرية واطفئ اليها قبضة كبيرة من صمغ الكتيرة وضع القصعة على الجليد ان وجد واخفق الكريما ربع ساعة بالة من المخزرات او الشرايط وكلما نشأ رغوة سميكة ارفعها وضعها على المنخل وواصل العمل حتى النهاية ومتى نصفت الكريما كلها ضعها في قصعة ومعها ١٢٥ جراماً من السكر الناعم ولدى التقديم اصف قدحين من العنبري او الرم او مشروب اخر واسكبها على فطيرة من الفطائر او على اقراص من الحلويات . ولك ان تضيف الى مثل هذه الاشكال ما تشاء من المواد العطرية كالقوة وخروب امريكا والبرتقال واللبون الحامض والورد والسكر المذوب وزهر البرتقال والشوكولاتة الى غير ذلك فتكون كريما باسم



## كريما مجلدة

ليست هذه الكريما الا الكريما على الطريقة الفرنسية العارية من غرا السمك بل يضاف اليها قدر الجوزة من الزبدة الطرية حين تصفيها بالمصفاة ومتى بردت اسكبها في قصعة الشرابات وعالجها كالمجلدة ومتى جمدت امزجها بشي من الكريما المخفوقة ولا تنزل تجدها حتى تتخذ قواماً رخياً وعندها اسكبها على القصعة . ولك ان تسكبها في قالب وتكس لتأخذ هيئة وضع القالب في الجليد المسحوق وغط الكريما بغطا فوقه جليد ولدى التقديم اغمس القالب في الماء الساخن بسرعة وضع قصعة على الكريما واقطبها بطناً لظهر رافعا القالب في الحال . ولك ان تقدمها في اباريق او وعاء قيشاني او في فطيرة الخ

## مجلدة اللوز

خذ نصف كيلو جرام من اللوز المحلو وعشر اوزات مرة واقطعها في الماء الغالي واقشرها وصفها جيداً ثم اسحقها ناعماً في هاوان واضف اليها قليلاً من الحليب كي لا يستحيل اللوز الى دهن ومتى سمحت جيداً اخذ كمية من الحليب الغالي المالحى بالسكر وحل اللوز بالحليب وصف الجميع بمصفاة او بخامة وانت تكبس بملعقتي خشب الواحدة قبالة الاخرى حتى تستحلب اللوز كله وتكون قد ذوبت نحو ٤٠ جراماً من غرا السمك فصف بمصفاة وامزج بمستحلب اللوز واسكب هذا المستحضر في قالب وضعه في الجليد المسحوق وبعد ثلاث ساعات وقد جمد جيداً وحان اوان تقديمه اغمس القالب بسرعة في الماء الساخن وارفعه وانت تقلب مجلدة اللوز على القصعة ولاجل ان تصنعها بالعنبري او الرم اضف قدحين من احدهما . ولك ان تصنع هذا الشكل بالقهوة والفسنق الخ وبخروب امريكا والليمون الكباد (الا ترنج) .

## اجبان بافارية

خذ من الحليب ما يملأ قالباً نشأً املاءه وحله بالسكر واغل فيه راس  
من خروب امريكا او قشرة ليمونة حامضة وحل فيه ٨ صفارات بيض وضع  
ذلك كله في طنجرة حتى تعقد صفارات البيض وانت تحرك دائماً بملعقة خشب  
ومتى سمكت الكريما فاخرجها واضف اليها ٢٠ جراماً من غرا الشيك بعد  
ان تكون قد ذوبت بقليل من الماء وعندها صف هذا المستحضر بمنخل ناعم  
واضف اليه شيئاً من الكريما المخفوقة وامزج جيداً وصب في قالب تصكون  
قد وضعت في الجليد المكسر ولدى عدم وجوده ضع القالب في الملح الحاشن  
واجعله في مكان رطب بين متفدين يرمونها الهواء وبعد ساعة ونصف يكون  
الجبين قد جمد ففك القالب واسكب . واعلم انه يقتضي جعل هذا الجبين  
في القالب حين ادخال الكريما المخفوقة عليه وامزجها به لانها تسهل تجبينه  
واذا تاخرت قليلاً فسدت الطيبة وبصنع هذا الجبين بدون الكريما المخفوقة  
لكنه لا يكون من الجبين الذكي . وبهذه الطريقة يصنع هذا الجبين بجميع انواع  
المخلصات والفاكهة كالنعناع والقهوة والشوكولاتة وزهر البرتقال وخروب  
امريكا والتوت الافرنجي والكشمش والعليق الخ

على انه لاجل صنع هذا الجبين بالفاكهة يلقي في قدح من الكريما ٤٠ جراماً  
من السمن المفقس ولما كانت شيرا الفاكهة محلاة بالسكر فلا يضاف منه الى  
المستحضر الا على قدر الحاجة ويوضع هذا المستحضر في قصعة فاذا اخذ يجهد  
يتمزج بالكريما المخفوقة ويصب في القالب حالاً وبرد بالثلج بسرعة . ولاجل  
عمل هذا الجبين يقتضي ان يفرك القالب خفيفاً بدهن اللوز المحلوفانه بهذه  
الوسيلة لا يحتاج الى غمس في الماء الساخن

## الاجبان البافارية بخرنوب امريكا

لاجل صنع هذا الشكل المحلو يقتضي ان تستحضر ٢ كيلو جرامات

من الثلج و٦ دسلترات من الكريما المخفوقة بكريما شائلي وقالب بسع ليترًا ونصفًا . فخذ ٨ دسلترات من الحليب واغله في طنجرة حتى اذا اخذ بالغليان اضع نصف راس من خروب امريكا وغط الطنجرة واغل ساعة ثم ضع في طنجرة اخرى ٨ صفارات بيض و٢ ايكثو سكر حتى اذا غلي الحليب بالخرنوب اضع الحليب الى صفار البيض والسكر وعقده على النار وانت تحرك دائماً بملعقة خشب ولا تغل الحليب فيمكن ان العقيدة تغطي ظهر الملعقة حتى اذا تمت العقيدة اخرجها من النار واطفئ اليها ٢٥ جراماً من جالتين تكون قد غمسها ساعة في الماء البارد وصف الجالتين وضعها في العقيدة وتكفي لتدويرها حرارة الكريما حتى اذا ذابت الجالتين صفها في طنجرة بالمصفاة وكسر الجليد واجعله في قصعة توضع فوقها الطنجرة وحرك الكريما دائماً في الطنجرة بملعقة خشب بجانب للتججيل ومتى اخذت الكريما قوام عقيدة سمكة اضع ٦ دسلترات من الكريما المخفوقة وامزج جيداً واملاً القالب كله وضعه في قصعة مع ما كسرتة من الجليد ويقتضي ان يعلو الجليد عن الحافة وغط القالب بغطاء طنجرة وعلى هذا الغطاء طبقة من الجليد المكسر ويكفي لتجيين هذا الجبن ساعة ونصف ولدى التقديم وعند فك القالب خذ قصعة كينة نغمس القالب فيها واملاها ماء غالياً لكنها لا تحرق اليد واغمس القالب كله فيها بحيث نغمسه اليد القابضة عليه ونشف اعلى سطح الجبن بخامة بيضاء وضع القصعة على القالب واقرب وارفع القالب وقدم . واذا تعسر الجبن عن الانقلاب رد القالب الى الماء الغالي

### الاجبان البافارية بالتوت الافرنجي

خذ كيلو من التوت الافرنجي الطري الذي واغصه وصفه وضعه في قصعة واطفئ اليه ايكثو ٢ من السكر الناعم واغمس وذوب في مقلاة . ٤ جراماً من الجالتين واطفئ اليها دسلترين من الماء وانت تحرك في ملعقة فضة ولا تحرك بملعقة نحاس فان القصدير يلاشي اللون الفاكه ومتى

ذابت الجلاتين صفها على عصير التوت بالمصفاة وانت تحرك جيداً منعاً  
للتجلل وجمدها على الجليد على ما ذكر واضف ملعقة عصير الليمون الحامض و٨  
دسيلترات من الكريما المخفوقة المعروفة شاتلى وقولب على ما ذكر في الاجبان  
وبخزنوب امريكا واختم العمل كذلك

### البافارية بالمشمش

خذ كيلو ١ من المشمش الناضج واعصر وصف بمخل واضف ٦ نوات  
من المشمش مدقوقة جيداً واضف الى عصير المشمش ٣ ايكثومين السكر و ٤٠  
جراماً من الجالاتين المدوبة على ما ذكر واختم العمل كذلك

### الباب الثامن عشر

#### في المبسوسات

#### الاقراص

اذا شئت ان تصنع قرصاً لسنة انفار خذ ٥٠٠ جرام من الطحين الجيد و ٢٢٠  
جراماً من السمن وانخل الطحين على مائدة واجعل في داخله جورة تضع فيها  
١٠ جرامات ملح و ١٠ سكر وضع السمن بالجورة ومعه من الماء دسيلتران  
واجبل فاذا اخذ السمن والطحين بالامتزاج خذ دسيلتراً من الماء  
وانضح به العجين وكرر العمل حتى يفرغ واغس يدك في العجين وافركها  
بحيث لا يبقى عليها عجين وخذ العجين واكبسه ومد يدك على المائدة حتى  
اذا اصبح مصفولاً اجعله كتلة ودعها تخبر نصف ساعة ثم خذها واصنعها قرصاً  
ورققها ونقش دوائرها بالسكين نقشاً يبعد عن بعضه البعض واقلب القرص  
وضعه على صينية واكسر بيضة في قصعة واخفقها واستعملها لتذهيب القرص  
بالمقاش بحيث يكون البيض متساوياً ولا يتكون منه سمك وتجانب تلوين  
الاطراف واصنع بالسكين تخطيطاً واحم الفرن وضع الصفيحة او الصينية على  
الملة المحرأ واخبز نصف ساعة والنار على حالة واحدة فوقه وتحتة حتى اذا



تتحقق نضج القرصة اذ تصبغ مرة تحت الاصبع قدم

### اقراص مرقوقة

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة واجعل في كومة الطحين حفرة من ٦ سنتيمترات وضع في الحفرة ١٠ جرامات من الملح وديسليترا ونصفا من الماء وامزج الطحين بالماء وخذ دسليترا اخر من الماء واضفه شيئا فشيئا وانت تمزج حتى تصبح العجينة مصقولة ولا تلتصق باليد ولا بالمائدة وقطع العجين كرات ترققها بغلظ ٤ سنتيمترات وخذ ايكتر ٢ و ٥٠ جراما من السمن ويقتضي في الشتاء خفق السمن ليصلح للتعقيد وضع السمن في وسط العجين ثم رفق السمن والعجين معاً لتكون دائرة من ٢٠ سنتيمترا واطو الاربعة الاطراف على الوسط حبسا للسمن ولكي يتكون مربع ورقق بطول متر ثم اطو ثلثا واحدا على الوسط والثلث الاخر الى فوق ذلك بسمونة اعطا دور ودعها تخمر . ا دقائق وكرر العمل الى مدة واطو ذلك دورا ثانيا ودعها تخمر وبعد . ا دقائق اعط ايضا دورين ودعها تخمر . ا دقائق واعط الدور الاخير فيكون جملة الادوار ٥ وبعد . ا دقائق من الاختار ضع القرص بان تجعل كسرة من العجينة واختم على ما ذكر اعلاه ويضاف الى ذلك فولة ليوم عيد الملوك ( المجوس )

### الاقراص بالكريما

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخل جيدا واجعل في وسطه حفرة تضع فيها ١٠ جرامات سكر و ١٠ ملح وديسليترا كريما ويضفين واضف اخيرا ايكتر ٢ من السمن واخفقه ايام الشتاء واعجن وانت تضيف دسليتر كريما واختم على ما ذكر في هذا الشكل تبدل الماء بالكريما ودعها تخمر نصف ساعة ورقق العجين بغلظ ٤ سنتيمترات واصنع خطوطا على الخامة ونقش كالقرص وذهب وعد عصايتين من الورق بعلو القرص وادهنها بالسمن والصقها حوله واربطها

لثلاث تنفلش العجينة في خبزها ويكفي لنضجها ساعة حتى اذا اصبح القرص مرناً يكون قد نضج وضع صحناً فوقه مع ثقل وزنه كيلو ودعه يبرد واخرج الصحن وعصابت الورق وقدم ويخبز في الفرن هذا الشكل كسائر اشكال الحلويات

### العجينة

خذ من الطحين كيلو جراماً واحتر في وسطه جورة تضع فيها ٥٠٠ جرام من السمن واربع بيضات كاملة وشيثاً من الملح وقدرًا من الماء وامزج الطحين رويداً رويداً بالسمن والبيض واجمع العجينة واعركها بكف يدك مرتين صيفاً وثلاث مرات شتاءً واذا كان الماء قليلاً للتسقية زد منه شيئاً بحيث تكون العجينة جامدة ويتطلب العجين في الصيف مزيد العرك ثم اجمع العجينة حتى تصير كتلة واحدة وغطها بخرقة العجين ودعها تخمر ساعة ونصفاً ومتى اختمرت قطعها ومدّها ورقها بالشوبك على ما تشاء وبهذه العجينة تصنع الفطائر والاقراص والسنبوسك الخ

فاذا شئت ان تصنع فطائر ساخنة خذ من هذه العجينة وزين بها قالباً والصق على العجينة ورقاً من داخل القالب واملا القالب طحيناً وغط الكل بغطاء من عجينة واخبزه بالفرن ربع ساعة ومتى انخبز العجين فرغ القالب واخرج العجينة المخبوزة وزينها بحشوة اللحم او السمك . واذا شئت صنع فطيرة على البارد فخذ العجينة وزين بها القالب بعد دهنه بالزيت ثم احش بشرائح مملح الخنزير واملاء من اللحم او لحم الصيد او حشوة تكون قد اعددتها وغط القالب ولكن دع الغطاء فتحة يخرج منها البخار وتقي العجينة من الخل واخبز وفك القالب بارداً لئلا تتشق العجينة . واذا شئت ان تصنع فطيرة من الفاكهة فخذ العجينة واجعلها بهيئة تراها واحشها بفاكهة الفصل الذي انت فيه التي تكون قد حضرتها واطبختها قبلاً وبهذه الطريقة فطائر الخوخ والتفاح والكمثري والمشمش

### العجينة المبسوسة مرقوقة

خذ نصف كيلو جرام من الطحين وصفه على مائدة اكليل واجعل في وسطه جورة تضع فيها صفاري بيض وشيثاً من الملح وقدح ماء وحرك هذا المزيج براس الاصبع وامزج به الطحين شيئاً فشيئاً وكلما تكونت العجينة اجمعها واعركها حتى تجهد وتنقل وخذ نصف كيلو جرام من السمن واخفقه حتى يجهد ومد العجين بالشوبك وضع السمن فوقه واطبق العجينة على السمن بحيث تكفنه ودعها تختمر برهة ولا تزل ترق العجينة بالشوبك حتى تسي بغلظ نصف قيراط واطوها ثلثاً اي اطو قطعة العجين طولاً حتى الثلثين وفوقها الثلث الاخر وعندها رده على العرض ورققه كالدر الاول ودعه يختمر دقيقتين واعطه ثلاثة ادوار ونصف ذلك يكون اربعة ادوار ونصفاً واما في الصيف فتكون الادوار ثلاثة لا غير . ومن هذه العجينة تصنع فطائر ايضاً من هريسة الدجاج وكيبات اللحم ولوزة العجل وهبر السمك وتقدمها بالسلسات البيضاء او السمراء او الالمانية او الاسبانيولية

ومن هذه العجينة تصنع ايضاً تلك الاشكال المقلية اذ تحشوها بحشوة كوديفو وغيرها او تصنع فطائر من الفاكهة والمربيات وتحشوها بالسكر واللوز والجوز والكرما وبهذه العجينة تصنع اشكالاً شتى حلوة

### فطائر الارنب

خذ قالباً وادهنه بالزيت وزين داخله بعجينة تحضرها على ما ذكر وخذ عجز ارنب كاملاً وانسل عظامه وشكه بملع الخنزير وتبله وشرحي الملح بالملح والبهار ومفروم البقدونس والاشالوت وثلث قبصات من مفروم الصعتر والغار ولا تزل تنسل عظام ما تبقى من لحم الارنب واضف اليه ما خلا الكبد والدم شيئاً من لحم العجل يعادل ما ترعت من جلد الارنب وعروقه وافرم هذا اللحم جيداً وخذ قدر ذلك من ملح اشحم الخنزير وافرمه قطعاً

تضيفها الى ما فرمته من اللحم وافرم ذلك كله معا بحيث يمتزج كل المزج وينعم كل النعومة وتبل بالبهار والملح وبقليل من مبروش جوز الطيب والصعتر والغار المسحق واضف ثلث بيضات كاملة وضع في هاوان اللحم والبيض واسحق بحيث تكون حشوة ناعمة جداً تضيف اليها قطعاً من شحم مملح المختزير بغلظ انبوبة الريشة تلويها للحشوة وزين داخل الفطيرة بشراحي مملح رقيقة وضع حولها وفي قعرها طبقة من الحشوة واطو الارنب الذي نسلت عظامه وقد حشوته بشي من هذه الحشوة وضعة في وسط الفطيرة وغط بالحشوة ورش فوق ذلك مفروم ثلث اشالونات ناعماً وغط ذلك كله بشرحية مملح ثم بغطا الفطيرة واثقبه تسهيلاً للبخار وضع في الفرن واخبز نحو ثلث ساعات بحسب حال الخبز كبراً ومتى اخرجته من الفرن املاه في الفتحة بقمع من خلاصة صيد تكون قد حضرتهما بكسر عظام الارنب او سلقها بالزوم المحضر بالمرقة

### فطيرة الحجال

خذ الحجال واقطع جلدها من على ظهرها فيسهل كسر عظامها وشك هبر بطنها وتبله على ما ذكر في فطيرة الارنب واصنع حشوة من نصف كيلو جرام من هبر البطن وتبله على ما ذكر في فطائر الارنب واصنع حشوة من نصف كيلو جرام من هبر العجل المعرق وقد رذلك من الشحم المملح وافرم اولاً لحم العجل واضف اليه الملح وافرم وتبل وضع هذه الحشوة في هاوان واسحقها وامزج بها بيضات كاملة ونصف قدح من الماء واملا داخلها من الحجال واعطها هيئة جالتين صغيرتين واملا فطيرة او صينية من شراحي المملح والحشوة وضع في الوسط الحجال وقطع مملح بغلظ قيراط على طول الحجال

### فطائر الحجال بالكماية

خذ الكماية وحضرها واطبخها على ما ذكر في باب الكماية واقشرها وافرم قشرها ناعماً واسحقه واصنع منه عجينة تمزجها بالحشوة ثم افرم ذلك كله معاً



واضف الى هذه الحشوة كمايا كاملة واحش بها المجال ثم ضع هنا وهنا لك  
كمايات كاملة في الفطيرة وشراحي ملح ملقاة طولاً ومخلوطة كمايات سوداء واختم  
العمل على ما ذكر في فطيرة الارنب ولكن لا تضع اشالوت وخذ قفص المجال  
واغلبه بالزوم المحضر وحضر خلاصة تملأ بها الفطيرة بعد اخراجها من الفرن

### فطائر دجاج الارض

حكها حكم فطائر المجال على انه يقتضي ان تفرم احشا الطائر وتسحقها مع الحشوة

### فطائر الجنبون

خذ نصف كيلو جرام من هبر الجنبون المسلوق وقدر ذلك من لحم  
العجل النيه المعرق وافرمها معاً واضف كيلو جرام من شحم الملح وافرم ذلك  
كله معاً واسحق هذه الحشوة في هاوان واضف اليها ثلاث بيضات كاملة وقدر  
ماء وتبل على ما هو مشروح اعلاه الا الملح فلا تدخله بها واصنع هذه الفطيرة  
بوضع قطع كبيرة مربعة من الجنبون ثم شراحي ملح وتبل على ما في فطائر  
الارنب وضع طبقة الحشوة في قعر الفطيرة ثم طبقة من شراحي الملح ومن هبر  
الجنبون والشحم الملح موضوعة احداها بعد الاخرى ولا تزل كذلك حتى تملأ  
الفطيرة ومتى اخرجتها من النار ضع فيها قدحاً من خمر ماديرواملاً المخلوان  
وجد من المرقعة المخثرة او من دهن الخنزير

### فطائر يا لزوم المحضر

خذ العجينة ورقها جيداً وقطعها مدورة وادهن قوالب بالزمن وضع  
العجائن في قعرها ودائرها بغاظ واحد ولكن تزيد قليلاً عن القالب حتى يلصق  
بها الغطاء الذي يكون من العجين المرقوق واملا القوالب ثلاثة ارباعها من  
حشوة كوديفو المضاف اليها مفروم الاشالوت والبقدونس ولحم الغطاء بالفطيرة  
بقليل من الماء ويكون الغطاء زائداً عن القالب واخبزها لفرن حتى اذا تم  
النضج امتلات القوالب لان الحشوة كلما نضجت انتفخت واخرج الحشوة ساخنة

ولا تمس الفطيرة وافرهما قطعاً صغيرة ثم ضعها في السلسلة السمراء او بالاسبانولية  
وعصيراً لليمون الحامض واملا بها السنبوسك وغطه وقدمه ساخناً . ولك  
ان تحشوه بكبيبات او كفتة فطارية كانت او صيامية وعند عدم وجود الحشوة  
املا القوالب طحيناً واخبز ثم اخرج هذه الحشوة والقها جانباً واحش السنبوسك  
بما تيسر لك من اللحم او الصيد كلوزة العجل والفطر والارضي شوكة ذلك  
كله مفروم قطعاً تضعها في سلسلة سمراء

### فطائر الحمام . فطائر انكليزية

خذ صينية وزين قعرها بقطع من هبر البقر وتبله كثيراً بالبهار والملح  
ورش عليه قليلاً من الطحين وخذ ثلاث حمامات وضعها في الصينية وتبلها  
داخلاً وخارجاً كقطع اللحم واضف قدح ماء او مرقه وثلاث بصلات وخذ  
العجينة المحضرة وزين دائر الصينية فيها بعصاة قدر اصبعين تلم بها الغطا  
المصنوع من العجينة نفسها واخبزها بالفرن نحو ساعة . وتصنع هذه الفطائر من  
جميع انواع اللحوم فيستعمل لها احياناً قطع لحم البقر واحياناً قطع لحم العجل  
او الخروف او المختزير قطعاً واحياناً الطائر ويسمي السنبوسك باسم اللحم  
الذي تستعمله ويستعمل ايضاً حطام الاوز من عنق وحوصلة ورجلين  
واجنحة وكبد فيطبخ الحطام ساعة على الفرن في طنجرة في المرقه او الماء والبهار  
والمح وباقه مزينة وبصلتين وتعقد هذه الينغا بقليل من السمن الخفوق  
ويصب في الصينية بعد ان يكون قد تزين قعرها بما ذكر من المستحضرات .  
وتقدم هذه الفطائر ساخنة او باردة

### الكريما باللوز

خذ طنجرة وضع فيها ٤ صفارات بيض وبيضتين كاملتين واضف قدر  
ذلك من الطحين وازجة وحلة بليتر من الحليب وضعه على النار وحركه  
حتى يغلي واضف ١٢٥ جراماً من السمن المنقوس او من نخاع البقر المذوب

واطح ربع ساعة وانت تحرك دائماً لئلا يتحمر ويقتضي ان يكون سميكاً حتى اذا  
نضج صبّه في وعاء ودعه يبرد واسحق لوزات حلوة في كل ست منها لوزة  
واسحق معكرونة وسكر كمية كافية ناعماً وامزج ذلك كله معاً واستعمل  
هذه الكريما لصنع ضرب الاقراص ومن ثم ابسطها على صينية مدهونة بالسمن  
وقطعها بهيئة تراها مدورة او بيضاوية او بهيئة هلال وغطها بالبيض المخفوق  
ولتها بمسحوق لب الخبز الناعم واقلمها

### اقراص على طريقة مانون

خذ حطام عجينة محضرة ورقها مربعة وابسط فوقها الكريما باللوز او خبيصة  
المشمش او مربى اخر وخذ مرقوفة غيرها وغطها بالمربى وذهب هذه الاقراص  
ونقشها نقوشاً تراها مربعة او عريضة واخبز بالفرن حتى اذا نضجت  
الاقراص ثلاثة ارباعها رشها بالسكر وجمدها اي اسع بان السكر اذا ذوب  
يكون مجهداً اشقر او اخفق زلال بيضة وابسط بالمنتقاش على الاقراص ورشها  
بالسكر المسحوق وضعها على نار هادئة بحيث تاخذ لوناً ذهبياً لا غير ولدى  
اخراجها من الفرن قطعها بالهبة التي جعلتها عليها قبل خبزها وقدمها ساخنة  
او باردة

### اقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و ٦٠ جراماً من السمن وقدر ذلك من  
اللوز المحلو ولوزات مرة و ١٢٥ جراماً من السكر الناعم وبيضة وصفاري بيض  
واصنع من ذلك كله عجينة واعركها بحيث يمتزج الكل معاً ورقها وقطعها اقراصاً  
واخبزها بالفرن ثم املاها من الفواكه الجديدة من علق ومشمش وخوخ  
ودراقن ويكون ذلك كله مطبوخاً بالشيرا وصب عليها ذلك حين تقديمها  
وقدمها باردة

## فطائر بالفاكهة الجديدة

خذ عجينة محضرة ورقها وضعها في صينية وسق اطرافها واضف عصاة من عجينة مرفوقة على ما ذكر في فطائر المربي وشك قعر الفطيرة واخبزها ورش عليها السكر الناعم ودعها في الفرن حتى يذوب السكر واخرجها وخذ مشبشات مقطوعة شطرين ومطبوخة في شيرا خفيفة وصبها في قعر البليرة وزينها بقلوب المشمش بعد ان تكون اخرجتها من النوى وحمرتها بالشيرا وخثر الشيرا وصبها على الفاكهة . وقس عليه فطائر الدراقن والخوخ والكرز ذلك كله ينطبخ اولاً في الشيرا كالمربي

## الخبز المقلبي الملتوت بالبيض

خذ قطعاً من الخبز واجعل لها هيئة منتظمة مدورة مثلاً او مثلثة الزوايا واغمسها ربع ساعة في الحليب المتبل بالسكر وماء الزهر وخذ وعاء واكسر فيه ست بيضات واخفقها خنق العجة واضف شيئاً من مبروش قشرا الليمون الحامض وقليلاً من السكر واغس القطع بهذه العجة واقل ورش بالسكر وقدم

## زلابية البيض والحليب

خذ من الطحين نصف لتر وحلة بست بيضات وملعقتي عرق و٢ زهر البرتقال وحليب وقليل من الملح بحيث يتخذ هذا المزيج قوام حريفة رخوة ودعه يخنر نحو ٢ ساعات وخذ شيئاً من السمن او دهن الخنزير وذوبة في مقلاة وصب فيه مغرفة من هذه العجينة وابسطها بحيث تغطي قعر المقلاة وشرطها ان تكون رقيقة واقلمها على نار قوية تحيط بالمقلاة ولا تنحصر في وسطها واقلم الزلاية على الجهة الثانية حتى اذا انقلت اخرجها ورش عليها السكر وقدمها ساخنة

## فطائر بالكريما

خذ قصعة وضع فيها ٢٢ جراماً من الطحين وامزجه اولاً ببيضة كاملة ثم



اضف ٦ صفارات بيض و ١٢٥ جراماً من السكر الناعم وخمس معكرونات  
مسحوقة وقبضة من الملح وبيضه كاملة واخفق واضف نصف لتر من الكريما  
وزهر برتقال محمص ومفروم نصف قشرة ليمونة حامضة وملعقة زبيب وصب  
هذا المستحضر في قوالب مدهونة بالزمن واخبز بالفرن على نار هادئة واخرجها  
من القوالب وقدمها ساخنة مجلدة بالسكر الابيض

### عجينة للمقليات

خذ طنجرة وضع فيها نصف لتر ماء و ١٢٥ جراماً من الزمن وقليلاً من  
قشر الليمون الحامض المفروم ناعماً و ٦٠ جراماً من السكر وقليلاً من الملح ومنى  
اخذت الماء تغلي رش عليها الطحين باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الاخرى  
حتى تسمك وتنضج ثم اخرجها من النار ودعها تبرد واكسر فيها بيضة وامزجها  
واكسر الثانية حتى ثمان بيضات بحيث نصير العجينة رخوة وتنفصل عن  
الملعقة بسهولة واصنع منها اشكالا على ما ياتي

### عوامات متفتحة

خذ من العجينة المذكورة اعلاه كمية وابسطها على غطاء طنجرة وخذ قلية  
غالية والقي فيها قطعاً قدر الجوزة من العجينة فتتفتح كثيراً ومنى انجزت  
القلي رش على العوامات سكرًا وقدم

### قطائر بالمربيات

خذ مقلاة كبيرة وادهنها بالزمن واملا ربعها من عجينة المقليات واقل  
لتمتليء المقلاة لا تتفاخ العجينة قلياً ثم اخرجها وزينها بالمربيات المحلولة واخبزها  
بفرن حام جداً

### عوامات باللوز والمربيات

خذ من عجينة المقليات ما تكون جامدة نوعاً واجعلها بهيئة بيضة وزين  
اعلاها باللوز والفستق حتى اذا انقلت العجينة اصنع شقاً بجانبها وضع فيه مربى

او كريما باللوز او كريما مخفوقة

### فطائر بالجبن

خذ من عجينة المقلبات ولكن بدلاً من الماء والسكر وقشرة الليهون ضع نحو ٨٠ جراماً من الجبن المبروش وقليلًا من مبروش جبن آخر وقليلًا من البهار واعمل على ما تقدم في عوامات الكريما وضع هذه الفطائر على صينية وذهبها وضع على كل قطعة منها قطعة من الجبن واخبز على نار هادئة

### قريصات الاميرة

حضر هذه القريصات بعجينة المقلبات المحضرة بالحليب المتبل بالسكر ومبروش قشر الليهون الحامض واجعل هذا المستحضر قريصات وذهبها واخبزها بالفرن

### عوامات

خذ من عجينة المقلبات واصنع منها عوامات بالسكر ومعكرونة وغيرها من الفطائر والعوامات وشكلها بمرريات الفواكه كقطع البرتقال والكرز والزبيب واجعل لها هيئة تراها

### ضرب من البقلاوة

خذ طنجرة وضع فيها ١٢٥ جراماً من السمن وذوبة وقدره من الطحين وكذلك من السكر ومبروش او مفروم ليمونة حامضة ونصف ملعقة ماء الزهر واربعة صفارات بيض واخفق الزلال وامزج ذلك كله معاً وابسط هذا المستحضر على صينية تدهنها بالسمن واخبز ثلثة ارباع الساعة في فرن اعتدلت ماره وعند اخراجها من الفرن قطعها قطعاً بيئة تراها ولك ان تذهبها بمحلول السكر في زلال البيض المحمد قليلاً قبالة النار وضع بعد ذلك المريات

### اقراص بالزبيب

خذ ٢٥٠ جراماً من الزبيب وحبذا لو كان مشكلاً من ضروب الزبيب

الفاخرة و ٢٥ جراماً من الطحين وقدر ذلك من شحم كلى البقر العاري من  
الجلد والعروق وافرم في ٦ بيضات كاملة واضف قدح عرق صغير ومفروم  
قشرة لبونة حامضة و قليلاً من الملح و ٦٠ جراماً من السكر الناعم وامزج ذلك  
كله في داخل وعاء وخذ خامه وادهنها بالسمين ورشها بالطحين رشاً خفيفاً وضع  
ما حضرته في داخلها واربطها جيداً على المستحضر وتكون بهيئة مدورة وضع هذه  
الخامة في الماء الغالي في طنجرة ودعها تثكتك ٥ ساعات بحيث يستمر القرص  
مغمراً دائماً بالماء ومتى نضج اخرجه من الطنجرة وضعه في وعاء وفك الخامة  
وصب القرص في القصعة وقدم ولك ان تغطيه بسلسلة الخمر او بسلسلة لوحدها

### غيرها

حضر القرص على ما تقدم وخذ قالباً وادهنه بالسمين ورش عليه مسحوق  
لب الخبز وصب فيه القرص بعد ان تكون قد اضفت اليه شيئاً من الحليب  
ويضتين واخبزه بالفرن ساعتين

### الاقراص بالزبيب والبسماط

خذ بسماطاً كبيراً وخذ قالباً وادهنه بالسمين وضع في قعره زيباً تكون قد  
اخرجت بزره وغسلته ونقيته وقطعاً من مربى الكباد (الانرج) صغيرة وضع  
طبقة من البسماط ثم طبقة من الفاكهة حتى يمتلى القالب وتكون قد حضرت  
كريما على الطريقة الانكليزية فصبا في القالب كي تبرز بالبسماط وضع  
القرص في حمام مارياساعة وسقى بقليل من مجلد الكشمش المذوبة والمحاولة  
بقليل من الماء

### الاقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥ جراماً من الطحين و ١٢٥ جراماً من دهن كلى البقر المفروم ناعماً  
وسق ذلك بكمية كافية من الماء ليصير عجينة جامدة ومد هذه العجينة ورقفها  
وابسطها على خامه تكون قد بللتها وعصرتها ثم رشتها بالطحين خفيفاً وضع في

وسطها ما نشاء من الفاكهة كالكرز والكشمش والخوخ والمشمش والاجاص  
(الكهثرى) والتفاح واقشرها واخرج لبها واطبق العجينة بالخامة واربطها جيدا  
بحيث تغمر العجينة الفاكهة كلها وخذ طنجرة ملأته من الماء الغالي والى القرص  
فيها ودعه يغلي ساعتين واقبله على القصعة وارفع الخامة وقدمه بالسكر الناعم

### الاقراص بالخبز

خذ صحنًا مجوفًا بوضع على النار وزينه بقطع الخبز المدهونة بالسمن ورش  
عليها الزبيب المغسول المتقى وحل بيضتين كاملتين في لتر من الحليب المتبل  
بالسكر وقشرة ليمونة حامضة وصب ذلك كله على قطع الخبز واخبز بالفرن  
نصف ساعة على نار هادئة

### اقراص بالارز والزبدة

حضرها على ما ذكرنا في اقرص الارز غير ان هذا القرص ينبغي ان  
يكون ارزه رقيقًا واذف اليه قدر البيضة زبدة وقليلًا من مبروش جوز  
الطيب واخبز بالفرن نصف ساعة . وقس عليه الاقرص بالتايوكا والسبيد

### اقراص على الطريقة الانكليزية

خذ حطام عجينة او عجينة مبسوسة وزين بها بعرض اصبعين داخل حافة  
القصعة وسق هذه العصا به واملا القصعة من قطع التفاح المنقاة والمتروعة لبها  
وحملها بالسكر واذف قليلًا من مسحوق الفرفة وغط الاقرص بعجينة مرقوقة  
وذهبها واخبزها بالفرن . ولك ان تحضر اقرص هذه الفاكهة بعجينة اخرو وهو  
ان تاخذ ليتراً من الطحين وقدر بيضة زبدة ومثلها من السكر وبيضة  
كاملة وصفاري بيض وحل ذلك كله معاً واصنع منه عجينة رخوة وذات قوام  
معاً ولا تذهب العجينة ولكن قبل النضج بدقائق اخفق زلالي البيض الباقيين  
وابسطها على غطا الاقرص وخذ سكرًا شقفاً ولوزاً مكسراً قدر حبة الزبيب  
ورش بها أعلى الزلال وضع في الفرن واذا كان حامياً كثيراً غط الاقرص



بورقة . وبهذه الطريقة تصنع اقراص من جميع الفواكه

### مستحضر اللحوم والدهن بالزبيب والسكر

لاجل استحضاره خذ ٥٢٠ جراماً من مسلق لسان البقر او من سميسكته المشوية و ٥٠٠ جرام من زبيب و ٥٠٠ جرام من زبيب اخرو و ٥٠٠ جرام من التفاح و ٥٠٠ جرام من دهن كلى البقر المعرق و ٢٥٠ جراماً من السكر و ٢٥٠ من مربى الكباد مقطعة ونصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل ومبروش جوزة طيب وقبصة من مسحوق القرنفل ومفروم قشرة ليمونة حامضة او عصير ليمونة حامضة وربع لتر عرق وامزج ذلك كله جيداً واملاً منه ابريقاً تكون قد نضجت بالعرق واكبس ذلك فيه وغطه بطحينة ورق مدهونة بالعرق ودع هذه التابلة تنتفع نحو عشرة ايام قبل ان تقدم هذا المستحضر ولك ان تحفظه اشهر ابل عاماً كاملاً اذا اضفت اليه كمية كافية من العرق واذا شئت استعماله فخذ قوالب وزيتها بعجينة مبسوسة قعراً ودائراً وضع في كل منها ملعقة من المستحضر المذكور وسق حوافي العجينة وغطها بمرقوق العجينة بغلظ اصبعين واخبز نصف ساعة بفرن حامٍ واذا خشيت زيادة التحمير غطها بطحينة ورق

### تشليل قطع الجنبون بين قطع الخبز

خذ رغيفاً ذات اربعة وجوه واقشط القشرة عن وجهها الواحد وادهنه باللسن وخذ سكيناً واقطع قطعاً رقيقة واقطع نحو ست قطع على هذا الطرز وضع فوق كل منها لجهة الدهن باللسن قطع جنبون رقيقة وقطع طائر بجانب بعضها البعض وشكلها وغط بقطعة مدهونة باللسن القطعة التي حضرتها على ما تقدم واطبق القطع على بعضها البعض بحيث تصير واحدة واقشط حيثئذ القشرة عن سائر وجوه الرغيف وقطع قطعاً مربعة بعرض ثلاثة اصابع . ولك ان تبدل شراحي الجنبون والطائر بقطع ناعمة من سميسكة البقر والخروف

والعجل المتبلة بقليل من الملح والخردل

### الاقراص بالكرما للقهوة والشاي

حضر العجينة على ما ذكر في الاقراص بالكرما وقسمها اقساماً من ٦٠ جراماً ورقها واعطها هيئة يضاوية بطول ٨ سنتيمترات وعرض ٤ وذهب ونقش كالقرص واخبز ٢٠ دقيقة وقدم

لحم

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة وكوم ربعة وضع فيه ١٠ جرامات من ريمة (رغوة) البيرة خميرة وذوب هذه الخميرة بالماء الساخن وامزجها بالطحين وانت تزيد الماء ليكون العجين رخواً قليلاً وضع العجينة في وعاء تغطيه وتحفظه دافئاً كي تختمر وتصبح ضعف ما كانت واجعل في ما افرزته من العجين حفرة تضع فيها ١٠ جرامات ملح و ١٠ سكر و اضع ملعقتين من الماء كي يذوب السكر والملح ثم ايكثروا من السمن و ٤ بيضات واعرك و اضع بيضة خامسة ثم اعرك و اضع بيضة سادسة ثم اعرك و اضع بيضة سابعة و يقتضي ان تكون العجينة رخوة لكن غير مفلوشة واذا كانت سميكة اضع بيضة ثامنة حتى اذا كان العجين محكماً وصارت الخميرة ضعفاً امزجها بالعجين وضعها في اناء وغطها ودع العجين يختمر في محل دافئ ٤ ساعات ثم ضع العجين على المائدة ومدّه واطوه طيتين وكرر هذا العمل اربعاً ورجعه الى الاناء ودعه يختمر ساعتين ايضاً واطو ثم انشر ثم اطو على ما تقدم وضع العجينة في محل بارد جداً كي تجهد ودرجة الحرارة الموافقة في كل فصل ١٥ حتى اذا مضت ساعتان قولبها بهيئة مدورة واجعلها اكليلاً عرضة ٢٠ سنتيمراً وذهبها ثم اصنع شقاً في وسط هذا الاكليل وارفع العجين جيداً لئلا يسد الشق المذكور ومنهم من يعطيه هيئة ذات راس على ان الراس يمنع من خبزه داخل الفرن . واجعل ايضاً كرة كبيرة فوقها وكرة ثانية اصغر منها واخبز نحو ثلاثة ارباع الساعة

### اللقم بالجبن

حضرا العجينة على ما ذكرنا في الفصل قبله واضف اليها ايكثون من الجبن المبروش وايكثون اخر من قطع جبن اخر وقطع العجين جيداً واجعله اكليلاً واخبزه على ما تقدم

### اللقم زلاية

حضرا العجينة على ما ذكر وقسها اقساماً يضاوية الشكل من ٦٠ جراماً وذهب واخبز ربع ساعة

### اللقم بالمربي والمشروب

حضرا العجينة على ما تقدم واجعلها رخوة قليلاً حتى اذا اختمت اضف اليها ٢٠ جراماً من السكر وقطع رم او خمرا مادرو ٢٠ جراماً من العنب او الزبيب و ١٥ جراماً من مربي الكباد المقطع قطعاً صغيرة ومعلقة صغيرة من الزعفران الناعم وخذ قالباً اكبر من العجينة مرتين وادهنه بالسمن وضع فيه العجينة ودعها في مكان دافئ ومتى اختمت اخبزها نحو ٢٠ دقيقة

### قرص اللوز

خذ من اللوز ٢٠٠ جرام منها ١٠ لوزات من والقها في الماء الغالي حتى اذا انفصلت القشرة ارفعها وصف اللوز وبرده ونقه واغسله ونشفه جيداً بجامة بيضاء واسحقه في هاوان واجعل منه عجينة تسقيها ببيضة تقسمها ثلاثة اقسام نسقي بقسم منها ثم باخرثم بالآخر لئلا يتحول اللوز الى زيت ومتى سحقت جيداً اضف ٢٠٠ جرام من السكر و ٢٠ من السمن وملعقة ماء الزهر وقبضة صغيرة من الملح و ٢ بيضات نضع الواحدة منها بعد الاخرى واسحق جيداً ومتى عقدت العجينة ضعه في قصعة واصنع ٥٠٠ جرام عجينة ذات ادوار على ما في الاقراص واعط خمسة ادوار واقسم العجينة قسمين واصنع منها كرتين ترقها بغلاظ ستيستر وضع احدهما على صينية وابسط عجينة اللوز فوقها على بعد ستيستر من

الخامة وسق المحافة بأداة الذهب والماء وضع القسم الآخر من العجينة فوقها  
واكبس بالباطم على دائرها كي تلحم القسمين ببعضها واقطع من الدائرة شيئاً ليكون  
مدوراً وذهب وخطط ونقش واخبز ٥٠ دقيقة ودعها تبرد ثم رش فوقها  
طبقة من السكر المنخول بمخل حرير وقدم

### القرص بالتفاح

خذ ٥٢ جراماً من العجينة ذات الستة ادوار ورقها بغلظ نصف سنتيمتر  
وزين قالباً بالعجينة بحيث تلتحق قعر القالب واقطع منها ما زاد على القالب  
وزينها بكيلو من خبيصة التفاح واطبخ نصف ساعة وتحقق النضج ثم دعها تبرد  
وابسط فوقها طبقة من خبيصة المشمش او مجلدة التفاح للتجليد

### القرص بالكرز

خذ القالب وزينه بعجينة ذات ادوار على ما ذكر ورش في قعر القالب  
طبقة من السكر الناعم وصف فوقها كيلو من الكرز الناضج بعد ان تكون  
اخرجت نواه وضم الكرز الى بعض البعوض واخبز نصف ساعة ورش السكر الناعم

### القرص بالمشمش

حضر هذا الشكل على ما ذكر وخذ بدل الكرز المشمش بعد ان تخرج  
نواه ورش السكر الناعم

### القرص بالنخوخ

حضره على ما حضرت قرص الكرز وزين بكيلو من النخوخ

### القرص بالكهثري

خذ من الكهثري ١٠ واقشرها واطبخها في طنجرة بنحو ٨ دسيلات من  
الماء وايكتو من السكر ودعها ساعة على نار هادية ومتى تحققت النضج صفها  
وضعها في قرص من التفاح تعالجه على ما عالجت قرص التفاح وصف الشيرا



بالمصفاة وخثرها الى الدرجة ٣٢ ودعها تبرد وسفها بالكثيرى والتفاح

### القرص بالكريما

خذ طنجرة واكسرفيها ٤ بيضات تبقي زلال ٢ منها واضف ٤٠ جراماً من الطحين ودسيلتراً من الحليب وامزج كي تصنع عجينة ورقفها بنحو ٧ دسيلاترات من الحليب على اربع مرات لثلاثينجبل واضف ٢٠ جراماً من السمن وايكتو سكر ومبروش قشرة ليمونة برتقال وحرك على النار الى ان يبدو الغليان ودعها تبرد ثم صبها في قرص محضر على ما ذكر في قرص التفاح واخبز نصف ساعة ودعها تبرد واخفق ما ابقية من زلال البيضات الثلاثة حتى اذا سمك اضف ايكثو من السكر الناعم وابسط الزلال على القرص بكمية متوازية ورش السكر الناعم وحمراً بالفرن

### حلاوة لوزية او جوزية

خذ من اللوز ايكثو ٤ واسمطه بالماء الغالي وصفه وبرده واقشره ونشفه بنخامة وقطع كل لوزة عرضاً ست قطع متساوية وجففها اما بالفرن او بمقلاة نضعها على الملة وفي داخلها اللوز المذكور وحركه جيداً حتى يجف كله وخذ مقلاة اخرى وضع فيها ايكثو ٢ من السكر الناعم واضف اليه ملعقة صغيرة من الخل وذوب السكر وضع اللوز المجفف فوقه وحرك بالملعقة . ويتضي ان يكون اللوز ساخناً عند اضافته الى السكر والا فيتمحص ويمتنع ثقوبه وخذ قالباً وادهنه بالزيت وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالزيت ايضاً وخذ ملعقة من هذه الحلواء وابسطها على الغطاء ومدّها رقيقة واكبسها بليمونة وابسطها في قعر القالب وعان حوافيه كلها اوضع في قعره طبقة ثم خذ من الحلوى قدر بيضة ورقفها والحم القعر بالحوافي وكلما عملت دوراً ولحمتة بما قبله باشر بالدور الاخر فوقه حتى يمتليء القالب ذلك يتطلب مزيد السرعة فانه اذا بردت الحلوى يمتنع الصاق طبقاتها ببعضها البعض ومتى بردت الحلوى فكها من القالب

وقدمها اوزيتها بما راق لك . وتصنع هذه الحلوى بهيئة سلات صغيرة تملأها  
من الكريما المخفوقة وتكلمها بالتوت الافرنجي او العليق

### قرص بالسمن والبيض

ضع في قصعة ٢٥٠ جراماً طحين و ٢٥٠ جراماً سمن و ٢٥٠ جراماً سكر وقبضة  
ملح صغيرة ومبروش قشرة ليمونة حامضة و ٤ بيضات وامزج البيض والطحين  
والسكر بملعقة جيداً واضف اليه السمن بعد ان تذوبه وامزجه بالعجينة وخذ  
قالباً وادهنه بالسمن بغلظ نصف ملئ و ضع العجينة كلها بالقالب واخبزها ثلاثة  
ارباع الساعة وتحقق النضج بان تدخل في وسطها نصلة السكين فاذا ترطبت  
النصلة لم يتم النضج ومتى نضجت فكها من القالب ودعها تبرد وقدمها

### الباب التاسع عشر

في ما يقدم فاكهة ونقلًا

### معمول

خذ ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في زبدية والزلال  
في صحن واضف الى الصفار ٢٥٠ جراماً من السكر واخفق بملعقة خشب ٤ دقائق  
ثم اخفق الزلال حتى يجمد وامزجه بالصفار مضيفاً اليه ١٢٥ جراماً من الطحين  
ثم اصنع بوقاً من ورق الكرتون وغره جيداً بغراء عجينة وصب في داخله  
عجينة المعمول وسده جيداً ثم اقطع طرفه بنحو سنتيمترين واكبس عليه كي  
تصب منه على طلمية ورق اقساماً من العجينة بعرض سنتيمترين وطول ٨  
وكل من هذه الاقسام يكون معمولة او قرصاً بالسكر ودع ما بين المعمولة  
والثانية فسخة سنتيمترين كي لا تلتصق المعمولات ببعضها في خبزها ثم خذ  
السكر الناعم المنخول بمخل حرير ورش به المعمولات واخبزها على نار هادية  
١٠ دقائق ودع المعمولات تبرد على طلمية ورق ثم ارفعها اوصنها اكليلاً  
فوق بعضها البعض وعطرها اما بخرنوب امريكا واما بليمونة حامضة او بزهر

## المعكرونة حلوى

خذ ٢٠٠ جرام لوز منها ٦ مرة واسحقها وانت نسقيها بزالال البيض حتى اذا سحقته جيداً اضع ١٥٠ جراماً من السكر وامزج واضف نصف زلال بيضة وامزج ايضاً واضف ١٥٠ جرام سكر واصل المزج ثم اضع نصف زلال بيضة ايضاً ويقتضي ان تكون هذه العجينة رخوة بدون ان تنفلس واختم العمل باضافة نصف زلال بيضة حتى اذا تمت العجينة خذ ملعقة صغيرة واملاها منها وصبها بالاصبع على طلمية ورق بحيث يتكون منها قطع مدورة بعرض ٢ سنتيمترات وغلظ سنتيمتر ورش على هذه الاقراص او المعكرونة طبقة خفيفة من السكر الناعم المختول واخبزها بالفرن على نار قوية حتى اذا اشقرت تكون قد انخبزت

## المربيات

ان المربيات تكون اعتيادياً من الخوخ الطري او الياوس والتفاح والاجاص والشمش والدراقن والسفرجل

## خبيزة الاجاص السكري (الكثيرى النجاص)

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر من السكين وضعها في طنجرة وغطها بشيرا بدرجة ٦١ واضف الى الشيرا ملعقة صغيرة من العسل نباتي وربع راس من خرنوب امريكا واطبخ على نار هادئة حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج ودع الاجاصات تبرد في الشيرا ونشفها وخنثر الشيرا على نار قوية حتى الدرجة ٢٢ وضع اجاصات في وسط قصعة الخبيصة وحوها ورش عليها الشيرا باردة في اخر دقيقة

## غيرها

اذا كانت الاجاصات كبيرة قطعها ارباعاً واقشرها وارفع نزرها وانفها في

الماء البارد ثم صفها على خامة بيضاء واطبخها في طنجرة في الماء والسكر وقليل من القرفة وإذا كانت الاجاصات صغيرة دعها برمتها واقشرها وارفع طرفيها والفا في الماء البارد لتستمر بيضاء واطبخها بالسكر والماء وقليل من القرفة حتى اذا نضجت اخرجها وخرها بالشيرا وصبا على الاجاصات

### خبيصة الاجاص الشتوى

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف اجاصة لتكون في الوسط واقشر القطع واخرج لبها وبزرها واطبخها في شيرا بدرجة ١٦ ومعهامعلقة لعل وقشر نصف ليمونة حامضة وتحقق النضج بان تلين الاجاصات تحت الاصبع وصف القطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسق بالشيرا المخررة الى درجة ٢٠ وقدم

### خبيصة الاجاص الكبير

خذ ٥ اجاصات واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها عميقاً واحفظ قطعة تدورها لتضعها في الوسط واطبخ بدرجة ١٦ في شيرا نغير الاجاصات تماماً وصف الاجاصات من الشيرا ثم صف الشيرا وصف الاجاصات بشكل وردة وسقها بالشيرا المخررة بدرجة ٢٠

### خبيصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها وضع في طنجرة ٨ دسيلاترات شيرا بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى اذا نضج التفاح صف على منخل وصف الشيرا وخرها بدرجة ٢٢ حتى اذا برد التفاح صفة في القصعة وا في الوسط ولا حولها وسقها بالشيرا المخررة بدرجة ٢٢

### غيرها

خذ من التفاح اجوده واسلمة وقطعة ارباعاً واقشره وارفع بزره والقو في الماء البارد واطبخ في طنجرة بالماء والسكر وقليل من قشر ليمونة حامضة



### خبیضة التفاح النام

خذ تفاحات واقشرها واخرج لبها وبزرها بمنقرة وضعها في طنجرة في الماء والسكر واطبخها دون ان تتكسر او تنهس وصبها في قصعة حتى اذا بردت زين داخلها بمجلاة الكشمش وخثر الشيرا التي طبختها بها وصبها في صحن وغط بها التفاحات ولك ان تزين التفاحات بزهر البنفسج قبل ان تصب عليها الشيرا

### خبیضة الخوخ (قراصية)

خذ ٥٠٠ جرام من الخوخ واغسله وضعه في طنجرة تملأها ماء واطبخ برفق واضف ٥ جرامات من القرفة ومتى نضج الخوخ اصفه على المخل وصف الزوم بالمصفاة واخرج القرفة واضف ٦٠ جراما من السكر وخثر الزوم بدرجة ٢٢ وضع الخوخات بالقصعة وصب الزوم باردا

### غيرها

خذ ٢٥٠ جرام من الخوخ الجيد وانقعه ساعتين في الماء البارد ثم ضع الخوخ في طنجرة في قدحي ماء بحيث تغمره كفاية واضف قشرة ليمونة حامضة وقطعة قرفة صغيرة وقدر جوزة زبدة و ١٢٥ جراما سكر واطبخ على نار هادئة نحو ثلاث ساعات حتى اذا لان الخوخ اصف اليه قدحا من الخمر الاحمر الجيد واغل حتى يزيد واخرجه من النار وقدمه باردا

### خبیضة الكرز

خذ من الكرز ٥٠٠ جرام واقطع اعناقها تاركا شيئا منها وضع في مقلاة دس لترين من الماء واضف ٢٥٠ جراما سكر واغله فاذا ذاب وجلي اضف اليه الكرز وغط الطنجرة واطبخ ٥ دقائق برفق وصف على المخل وصف الزوم وصف الكرز في القصعة واعناقها الى فوق وخثر الزوم الى درجة ٢٠ ودعه يبرد وسق الكرز وقدم

## غيرها

خذ من الكرز أجوده واجمله واقطع نصف اعناقوه وانخزه من راسه بالابرة  
والقه بالماء البارد ثم صفه وغطسه في شيرا السكر الغالية حتى اذا غلي اخرججه  
ودعه يبرد ثم صبه في القصعة

## خبیصة الكشيش

خذ ٥٠٠ جرام من جيد الكشيش الاحمر واغسله واخرججه في الحال  
وضعه في اناء واضف ايكثو ٢ من السكر الناعم ونصف دسيلتر من الماء وشل  
الكشيش كي يذوب السكر ثم ضع الكشيش في قصعة وبعد ساعتين اذا  
شلي الكشيش جيداً تكون الشيرا قد جلدت واحمرت ذلك من المريات  
الصيفية الفاخرة

## خبیصة المشمش

خذ من المشمش ٨ ناضجة وشقها شطرين واخرج نواها واحفظه وذوب في  
مقلاة ٢٥٠ جرام سكر في دسيلتر ماء حتى اذا اخذ في الغلي ضع المشمش في  
السكر واطبخ برفق ٥ دقائق وصف على المنخل وصف الزوم وخثر الى ٢٠  
درجة وصف من المشمش في قصعة ٥ في الوسط وامن فوق وماتبقى حوله واكسر  
ما ابقيت من النوى ونقها وضعها على كل ربع وسق المشمش بالزوم وقدم  
غيرها

خذ من المشمش أجوده واقطعه شطرين اودعه كاملاً واخرج نواه  
وتكون قد حضرت شيرا من السكر وقدر ماء و ٢٥٠ جراماً سكر واطبخ المشمش  
بالشيرا واقشط الزفرة حتى اذا لان صفة في قصعة ثم صب فوقه الشيرا بعد  
ان تكون قد خثرتها

## خبیصة البرقوق (الخوخ الاصفر)

خذ من البرقوق ٢٠ واطبخها في طنجرة في ٢٥٠ جراماً سكر ودسيلتر

ماء وغط الطنجرة واطبخ برفق . اذقائى وصف البرقوق وصف الزوم وخثره  
الى درجة ٢٠ وصف البرقوق فى قصعة وقدم

### خبیصة البرتقال

خذ ٤ برتقالات ونقها وقطع كلاً منها عشراً واخرج قشرتها البیضاء ونزرها  
واحتفظ نصف احداها لتضعه فى الوسط واطبخ ابكتو ٢ من السكر الى درجة ٢٦  
وصب السكر فاتراً على البرتقالات بعد ان تكون وضعتها فى اناء وغطها  
ودعها ساعتین فى الشیرا وصفها على المنخل وصف الشیرا وخثرها الى درجة  
٢٢ وصف البرتقالات بشكل وردة وضع نصف البرتقالة الباقية فى الوسط وسق  
بالشیرا وقدم

### غیرها

خذ البرتقالات وارفع قشرها الداخلى وانخزها فى اماكن كثيرة والفها  
بالماء البارد ثم ضعها ٥ دقائق فى الماء الغالى وانغمسها ثانية بالماء البارد وصفها  
واطبخها فى شیرا السكر التى حضرتها وصبها فى زبدية حتى اذا بردت قطع  
البرتقالات اربعاً وصفها فى قصعة وستها بالشیرا

### البرتقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعاً بغلظ نصف سنتیمتر وصفها اكلیلاً  
فى قصعة ورش علیها ٨٠ جراماً من السكر الناعم واضف دسلیتر من الرم والعرق  
او عرق الكرز . انما اذا كانت المشروبات عنبرية اى بالسكر كعنبري  
الانیسون فلا تضع اذ ذاك من السكر اكثر من ٥٠ جراماً

### خبیصة الکستنا بخرنوب امریکا والبرتقال واللیمون الحامض

خذ من الکستنا الجيدة ٤٠ واخرج قشرتها الخارجة والفها فى الماء البارد  
وضعها على النار فى طنجرة فى لیتر ونصف من الماء ونقها اى اخرج قشرتها  
السراء وضعها فى طنجرة بحيث لا تكون فوق بعضها البعض وغطها بشیرا فى

درجة ١٦ واغلبها برفق على النار ٢٠ دقيقة حتى اذا نضجت صفها على المخل وتصفيها  
الشيرا بالمصفاة وخثرها الى درجة ٢٠ وصف الكستنا في قصعة وسقها بالشيرا  
ثم اصف اليها اما ربع راس خرنوب امريكا واما ربع قشرة برتقال او ربع  
قشرة ليمونة حامضة

### غيرها

خذ من الكستنا اجودها واسلمها وضعها في مقلاة في كمية من الماء كافية حتى  
اذا نضجت اقشرها وغطسها في شيرا السكر الغالي ومتى غلت بالشيرا برهة  
اخرجها من النار وعطرها اما بقليل من ماء الزهر او بشيرا خرنوب امريكا  
تنبيه ان الخبيصة ان عطرتها بسوى القرفة والليمون الحامض لك ان  
تضيف اليها قدحا من العرق او الرم او عرق الكرز

### الكستنا شعيرية

حضر الكستنا على ما تقدم واغلبها حتى تخثر الشيرا وصف الكستنا بمخل  
شريط واكسبها على المخل بحيث تنزل في القصعة شعيرية فانها ترتفع من  
نفسها بعلو ٤ سنتيمترات ولا تنسها لثلاث نعدم هيئة الشعيرية التي هي عليها

### البرتقال مجلد بالسكر المذوب

خذ ٢ برتقالات واقشرها مراعي اقشرتها الداخلة البيضاء كي لا يخرج الزوم  
منها وافصلها ارباعا وفصوصا وخذ شيئا من خشب بطول ١٠ سنتيمترات وغلظ  
٤ وادخل الشيش في كل قسم حتى نصفه وصف البرتقال على مخل  
واحرص ان تمس بعضها البعض وجففها ساعتين وخذ ٥٠٠ جرام من السكر  
وضعها في مقلاة واصل اليها دسيلترين ونصفا من الماء حتى اذا ذاب السكر  
ضعه على نار قوية ليغلي وفي اثناء القلي اقشط الزفرة عنه واذا ازداد غليا ولو  
قليلا يصرفدعه دقيقة ثم اغمس في داخله كل قطعة من البرتقال ومتى  
بردت القطع صفها في قصعة



### الكستنا مجلدة بالسكر المذوب

خذ من الكستنا ٦٢ وشقها خفيفاً وحمصها بالمفلاة واقشرها ونقها ودعها تبرد وشكها بالشياش على ما تقدم في البرتقال وغطها بالسكر المذوب على ما تقدم واختم العمل كذلك

### العنب مجلداً بالسكر

خذ عناقيد العنب وافصلها خصلاً من ٥ حبات ونيف وعالجها كما عالجت البرتقال بمذوب السكر

### الكرز مجلداً بالسكر

خذ الكرزالطري او الكرزاليابس وعالجه على ما عالجت البرتقال بمذوب السكر

### الكشيش عنب الثعلب بمذوب السكر

خذ من الكشيش الابيض ٢٠ عنقوداً ومن الاحمر ٢٠ وكلاهما يابسان وجلدتهما كالبرتقال وصبهما في الوعاء

### الكشيش بالسكر

خذ زلال بيضة واخفقه في صحن بملعقة صغيرة من الماء ودعه يركد لحظة وخذ ٥٠٠ جرام سكر ناعم وضعها على طحينة ورق وخذ ٤٠ عنقوداً من الكشيش واغمسها واحداً واحداً في زلال البيض ولتها بالسكر الناعم بحيث يغطيها السكر وهزها قليلاً وضعها على المصبع حتى اذا جفت قدمها

### الكشيش

خذ من الكشيش ٤ كيلو جرامات النصف من الابيض والنصف من الاحمر و كيلو جرام من العليق وضعه في طنجرة المربي واضف اليه ليتراً من الماء وضعه على نار قوية وحرك بالمغرفة كي لا يلتصق واغل ٨ دقائق ثم ضع على

الزبدية مختلاً من شعرو صب عليه الكشيش والعليق ومتى احكمت التصفية  
 زن الشيرا (الزوم) واضف لكل ايكتموها ايكتموها من السكر وذوب على  
 النار وصف بمخل حرير واقسها قسمين والطبخ كل قسم منها على نار قوية بدرجة  
 ٢٨ من ميزان الشيرا وضعها في الانية حتى اذا بردت خذ ورقة ودورها على قدر  
 داخل الوعاء واغمسها بالعرق وضعها على المربي وغطه بورقة ثانية واحفظه  
 في مكان ناشف لكن غير حار كثيراً

تنبيه . من خصائص المجلدة ان تحضر كميات صغيرة

### مجلدة عناقيد الكشيش

خذ شيئاً كثيراً من عناقيد الكشيش يكون الثلثان من الكشيش الاحمر  
 والثلث من الابيض وافرط حبة شوكة قابضاً على العنقود من عنقه فينزل  
 الحب في الطنجرة وضعة على النار في قدح من العرق حتى اذا حي وفتح صفت  
 بمخل شعر واكبس عليه حتى يصفي زومة وزن الزوم وضع قدره سكرًا  
 وضعة على النار حتى اذا اخذ يغلي وبدا السكر يذوب اخرج المربي واقشط  
 زفرته وصبه على الانية وعلى هذه الطريقة تحفظ الفاكهة رائحتها الذكية ويكون  
 المربي شفافاً وفاخراً ومن ثم لا تزد في الطبخ عن الوقت المعين او ان تراعي  
 الاقتصاد وتنقص في السكر فتضع السكر من باب الثلاثة ارباع لا غير . ولك  
 بعد ان تقشط الزفرة عن المربي ان تضيف اليه كيلو جراماً من العليق ومثله  
 من السكر

### مجلدة العنب

ارفع من العنب عرموشة وجلده كالكشيش وتنقص السكر من باب النصف

### مربي الكرز

خذ الكرز ونقه حتى يتبقى منه كيلو جرام واخرج اعناقه ونواه ولا  
 تخذشه وخذ ٧٥٠ جراماً من السكر وضعة والكرز في طنجرة في نصف

ليتر من الماء وتكون النار قوية وحرك بالمغرفة خفيفاً اثلاً يتخذش الكرز  
وأخرج من النار وصب الكرز في زبدية ودعه إلى الغد ورجعه إلى الطنجرة  
مضيفاً إليه ٢٥٠ جراماً من السكر واطبخ ثانية وأخرجه حتى إذا برد ضعه في  
أنية وغطه على ما ذكر في باب مجلدة الكشمش

### مربي الكرز

خذ من الكرز أجوده وما كان ناضجاً منه وارفع منه الأعناق والنوى ونزعه  
وخذ ٢٧٥ جراماً من السكر لكل ٥٠٠ جرام من الكرز وأغل السكر في نصف  
قدح ماء نصف كيلو جرام حتى إذا صارت الشيرا امزج به الكرز وغط الطنجرة  
وبعد أن يغلي قليلاً اقشط عنه الزفرة وأخرجه من النار وصب الكل في  
قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات وفي الغد صف الكرز على منخل وأضف  
إلى الشيرا نصف كيلو من الكشمش وضعه على النار واقشط الزفرة واطبخ وامزج  
الكرز وأغل قليلاً وأخرج من النار واقشط الزفرة وصب في الأنية تاركا  
قيراطاً منها ودعها تبرد ثم املاًها من مجلدة الكشمش

### مربي التوت الأفرنجي

مربي التوت الأفرنجي كالكشمش على أن شيرته تختثر ثلاث مرات لأن  
زومه أكثر ويربي أيضاً على ما يأتي. خذ من هذا التوت أجوده ونقه وانقعه في  
الماء الغالي كي تذبلة وصفه على منخل وخذ من السكر كمية كافية واجعله شيرا  
تلق في فيها التوت حتى إذا غلي قليلاً أخرجه من النار وصبه في الأنية الفاكهة  
والشيرة كمية متعادلة واملاً ثلاثة أرباعها ودعها تبرد واملاًها عرقاً وغطها  
بالورق وعلى طول المدة يمتزج العرق بالفاكهة والشيرا فيصبح مربي فاخراً

### مربي المشمش

خذ من المشمش ٤ كيلو جرامات ونقه وقطعه وضعه في زبدية في كيلو  
جرامين و ٤٠٠ من السكر المسحوق وحرك بملعقة خشب حتى إذا ذاب السكر

ضع المشمش بالطنجرة وحرك بالمغرفة ١٠ دقائق وهي تغلي واخرج المغرفة ومتى  
نضج ضعة في اناء ودعه يبرد وغطه على ما تقدم بمجلاة الكشمش

### مجلاة التفاح

خذ من التفاح ٢ كيلو جرامات وتقه وضعة في طنجرة في ٤ لترات ماء  
واغله حتى ينضج وصفه على منخل شعرو زن شيرته ورجعة الى الطنجرة في ٦  
ايكتو من السكر الشقف لكل ايكتو من الشيرا وذوب على النار وصفه  
بجامة واقسمه قسمين واطمعه بدرجة ٢٨ وضعة في الانية وغطه بورقة مدورة  
مغموسة بالعرق

### غيرها

خذ التفاح واقشره وقطعه وارفع لبه وبزره والقه في الماء البارد وصفه  
وضعة في طنجرة بماء تغمره واضف اليه عصير ليمونتين حامضتين وضعة على  
النار حتى اذا نضج اخرجه وصفه على منخل ولا تكبس وزن شيرته واضف اليها  
قدرها السكر الشقف وضع على النار واقشط الزفرة واخرج من النار وبعد  
١٠ دقائق صبه في الانية

### مجلاة السفرجل

خذ من السفرجل كيلو جرامين وقطعه ارباعا واخرج جلدته ولبه وبزره  
وانت تنقيه وضعة في قصعة بالماء البارد ثم ضعة في طنجرة في ٤ لترات ماء  
واطبخ حتى يترى وصفه على منخل وزن الشيرا وضع لكل ايكتو منها ٦ من  
السكر واختم العمل على ما تقدم في مجلاة التفاح وقس عليه مجلاة المشمش

### لب الجوز الاخضر بالحصرم

خذ لب الجوز الاخضر وضعة في وعاء وسقه بنصف دسيلاتر من عصير  
الحصرم واضف ٢٠ جراما من الملح وقبصتين من البهار وحضرة ٥ دقائق  
قبل التقديم



## الاجبان والفاكهة

خير الاجبان والفاكهة ما كان طرياً نقياً . قدمه في حينه وصفه صفاً يروق  
للنظر ذلك موكل للذكاء وسلامة الذوق

### شراب العليق

خذ من العليق الطري المنقى ما تشاء وضعه في زبدية من فخار واضف اليه  
كمية كافية من خل النخرا الابيض وبعد ثلثه ايام وقد بدت قشرة على  
وجه الوعاء وراق العصير من تحتها اقشط القشرة وصف العصير بمخل شعر ثم  
بخرقة من صوف وزن الشيرة وضع لكل ٥٠٠ جرام منها ٧٥٠ جراماً من السكر  
وضعها على النار واقشط الزفرة لدى الفلي واخرج في الحال وصبه في زبدية  
كي يبرد ثم ضعه في قناني تضعها في مكان فيه طراوة

### شراب الكشمش في العليق

خذ من العليق ٥٠٠ جرام وعناقيد من الكشمش الاحمر ٢ كيلو  
جرامات ومن الكرز ٥٠٠ جرام وتق الكشمش والعليق واقطع اعناق  
الكرز واسحق ذلك كله معاً وضعه بخنبر في قصعة ٨ ايام او اقل او اكثر بحسب  
طراوة الفاكهة ونضجها حتى اذا راق عصيرها صفه بمخل وزنه وضع لكل ٥٠٠  
جرام منه ٧٥٠ جراماً من السكر واطبخ واقشط الزفرة قبل ان يغلي ومتي  
غلي قليلاً صب في قصعة ودعه يبرد ثم ضعه في قناني تضعها في اماكن فيها طراوة  
واما شراب الكشمش البسيط فيصنع من الكشمش والكرز والسكر بالطريقة  
والكمية عينها

### شراب الكرز

حضره كتحضير شراب الكشمش والعليق مستعملاً التناسب الملايم اي  
ان يكون الكرز قدر الكشمش والعليق ست مرات

## شراب البرزور

خذ من اللوز المحلو ٧٥٠ جراماً ومن المر ١٢٥ جراماً ونق واسحق واضف قليلاً من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها بليتر ونصف من الماء الساخن واستحلب في خرقة وروق من السكر كيلو جرامين واغله والق فيه المستحلب واغل وحرك في الملعقة ومتى اخذ بالغلي اضف اليه نصف قدح ماء الزهر وصب هذا الشراب في قصعة فاذا برد ضعه في قينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه ٦٠ جراماً من الاربعة البرزور المبردة فيكون شراباً من المبردات الفاخرة

## الباب العشرون

فوائد شتى

### الحشوات

ان الحشوة كثيرة الاستعمال في المأكولات الا انها تتطلب مزيد العناية وخصوصاً بان يكون لحمها او سمكها طرياً مغدياً والا فانها تفسد الطعام ولا تكثر من الاشكال الحشوة فانها تشبع المدعوين فيضربون عن صوابها من الاشكال فضلاً عن انه لا يليق التريك في كثرة الاشكال لاسيما اذا كانت من ضرب واحد

### حشوة كوديفو

خذ من فخذ العجل ٥٠٠ جرام ومن شحم كلي البقر ٧٥٠ ونظفها وعرقها وافرم كلاً منها وحده ثم اخلطها معاً وتبلها بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب واسحقها في الهاون واضف اليها بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً وضع هذه الحشوة على الجليد او في محل بارد . وخذ بيضتين و ٢٠ جرام طحين و ٢ دسيلات حليب وقبضة ملح واصنع هذه الكريما على الفرن وانت تحركها فاذا اخذت بالغليان ضعها في قصعة ماء لتبرد ورجع الحشوة الى الهاون

واسحقها واضف اليها الكريما المذكورة على ثلاث دفعات . ويضتين وايبكتو من  
الجليد ايام الحر شيئا فشيئا وايام البرد الماء البارد نقطة فنقطة واسحق جيدا  
وتستعمل هذه الحشوة زينة اما كتلا او قضباناً مسلوقة بالماء او بالمرقة الغاليين  
واذا اضفت اليها مفروم البقدوس والسيول والاشالوت تكون كوديفو  
بالحشائش الناعمة تحشوبها السنوسك

### الحشوة زينة للكستلثة وغيرها

خذ من ملح الخنزير ٥٢٠ جراماً واضف ١٢٥ من السمن و٤ ملاعق  
من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من مفروم الاشالوت  
واقل ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من مفروم البقدوس واقل ٢ دقائق  
وتبل بالملح والبهار والعطريات واستعمل متى وكيف تشاء . تلك حشوة تلامي  
الكستلثة والالسنه والسيميسكات وما يشوى مكفناً ويقلى بالورق

### الحشوة مقلية للمحبرات

خذ حطام العجل معرقة او ٢٥٠ جراماً من فخذ العجل وضع في طنجرة سناً وملحاً  
وبهاراً وجوز طيب وبقدونساً واشالوتاً مفرومة وورقة غار وبصلة مقطعة  
وملعقة مفروم الفطر وحر قص . ١٠ دقائق ثم ارفع الغار والبصل وافرم ما تبقى كلة  
ثم ضع في طنجرة قطعة من لب الخبز وشيئاً من المرقعة وخثرتكون فتة فضع ثلثاً من  
اللحم وثلثاً من فتة الخبز وثلثاً من الزبدة الطرية وامزج ذلك كلة جيداً في الهاون  
وتبل واضف ٦ صفارات بيض . ذلك يستعمل للاشكال المحبرة . واذا وجدت  
اكباد الطائر عرقها واستعملها بدلاً من لحم العجل فانها مفضلة عليه

### حشوات الطائر

حكمها حكم حشوة كوديفو الا انه يستعمل لها سفائن الطائر او هبره بدلاً  
من البقر والضأن ولك ان تضيف اليها ٤ ملاعق من مفروم الكماة او الفطر  
المقليين بالسمن . خذ هبر الدجاج واسحقه واضف اليه ٢٠ جراماً ضرع بقره

و . ٢٠ من فتة لب الخبز بالمرقة واسحق هبر الدجاج والضرع في هاون واضف  
الفتة وتبل بالملح والبهار وجوز الطيب حتى اذانعم ذلك كله اضف نصف دسيلتر  
من الالمانية المخثرة وجرب كتلة صغيرة منها ووقع الحشوة موقعها واضف اليها  
من الالمانية او الكريما المضاعنة

### حشوة الديك البري

خذ من هبر الديك البري ٢٠٠ جرام ومن هبر الدجاج ٢٠٠ وعالجته على  
ما تقدم واضف اليه الاسبانولية المخثرة في خلاصة الديك البري

### حشوة الحجال

خذ من هبر الحجال والدجاجة القدر المتقدم وعالج كذلك واضف  
الاسبانولية المخثرة في خلاصة الحجال

### حشوة الارنب

خذ ٥٠٠ جرام من لحم الارنب وعالج على ما تقدم وقدم بالاسبانولية  
المخثرة في خلاصة الارنب

### حشوة البلطي

خذ من هبر البلطي ٥٠٠ جرام وانخلها بمنخل واضف ٢٠٠ جرام من  
السمن و . ٢٠ من فتة الخبز بالمرقة وتل وسق بيضتين وبالالمانية السمك على  
ما تقدم وقس عليه حشوة الشبوط واليوري والخنكليس البحري والنهري

### حشوة الكبد

خذ من كبد العجل او الضان الطري ٥٠٠ جرام و ١٠٠ جرام من ضرع البقرة  
و ٢٠ جراماً من فتة الخبز بالمرقة وعالج على ما تقدم واضف البهار والملح وجوز  
الطيب واسحق وانخل ورجع الى الهاون وامزج وانت تسحق ٥ صفارات بيض  
واحدًا واحدًا واحش بها ما تشاء



## السمن والخمر والزيت

كثيراً ما يدخل السمن والخمر والزيت في اشكال الطعام لاسيما في السلسات والمكبوسات والمقليات والسلطات ولقد يخطر لقوم ان الخمر الدون يلايم الاشكال حتى اذا لم يروا شرب ضرب من الخمر قالوا دعوه للمطبخ بيد ان الخمر كسائر اركان الطعام يقتضي ان تكون جيدة فلا ينشأ عن الدون شيء فاخر وخير الخمر للطبعة ما كان ابيض واحمر ومن الناس من يصف لتحضير الاطعمة الخمرة الفاخرة ذلك اسراف محض اذ لا يزيد الطعام صلاحية . ولا بد للسمن ان يكون جيداً بل فاخراً فعن السمن الرديئة اشكال رديئة فخير السمن ما كان جيداً وطرياً معاً لاسيما سمن التقلية فان المقليات اذا كان سمنها رديئاً يعسر هضمه وتضر مناولته . كذلك الزيت فلا بد من اخيره فالزيت عسر الهضم فما الظن به اذا كان رديئاً

## السلسات

ما لا بد منه ويرغب فيه كل الرغبة في الطعام هي السلسة على ان القوم قد جعلوها غاية في الارتباك وشعبل طرقها وسموها اسماء غريبة او همت الصعوبة في صنعها وسموها اسبانيولية والمانية ومخيلية وخلاصة بيد ان طرقها بسيطة لابتنائها على اصول الذوق والبرهان . فلا يخطر في قولنا اسبانيولية انها مأخوذة عن الاسبانيول او المانية عن الالمانية فانما السلسات مأخوذة عن اللحوم والخضر الذكية الموجودة في جميع الاقطار . اما نحن فقد قسمنا السلسات الى اصل وفرع فالامهات الاسبانيولية وغيرها للطعام كالالوان للمصور ويعتمد عليها الطباخ ويصنعها سلفاً ليستعملها وحدها او في تركيب غيرها من السلسات

## الاسبانيولية فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل وفخذ القر المقلين بالسمن والبصل ونسقى بزوم

اللحم حتى تحمر ويهتري اللحم فيضاف اليها زوم اللحم وباقة مزينة وجزر وقرنفل  
وملح وسكر وتصفى بالمصفاة ويصنع لها روبة من السمن المفقس والطحين تسقى  
بها وتنشط الزفرة ثم الدهن وتصفى وتحفظ الى حين الاقتضا

### الاسبانيولية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرها وتقلي بالسمن والبصل  
ويضاف اليها الخمر الابيض وتسقى بمرقة السمك الخثرة ثم يضاف باقة مزينة  
وجزر وملح وقرنفل وتطبخ حتى النضج واصنع روبة من السمن المفقس والطحين  
وسقى بزوم السمك والطبخ برفق وصف بالمصفاة واحفظ الى حين الاقتضا

### المخبلية فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل ودجاج مفصول الهبر وتحتها السمن والبصل ويضاف  
من زوم اللحم وتسقى به ويضاف الملح والقرنفل والسكر والجزر وباقة مزينة حتى  
يتم النضج فيصفى الزوم وينشط الدهن وتصنع روبة الطحين والسمن المفقس  
وتسقى بزوم الطبخة والطبخ برفق وتنشط الزفرة ثم الدهن ثم صف بمصفاة واحفظ  
الى حين الاقتضا

### المخبلية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرها ويضاف اليه البصل  
والقرنفل والجزر والخمر الابيض وباقة مزينة والملح والطبخ برفق ثم تسقى بالخمر  
الابيض والماء وتغلي وتنشط الزفرة حتى النضج وتصفى وتصنع روبة من السمن  
والطحين واضف الى السلسلة وخثر وصف بالمصفاة واحفظ الى حين الاقتضا

### الامانية

اصنعها من خلاصة الطائر وخلاصة الفطر والمخبلية الفطارية وخثر ثم عقد  
البيض بالسمن وصف وغط بمرقة الطائر

هذه هي امهات الساسات ذكرناها وما يتفرع عنها منفصلاً ذكرناه في باب

## المخلاصات

### خلاصة الطائر

اصنعها من الطائر اذا فصلت هبره وافخاذها منه وكسر قفصه وعظامه . واضفها الى لحم فخذ العجل وسفها بمرقة الطائر المختة واضف البصل والقرنفل والجزر وباقه مزينة واغل . واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق وصف بالمصفاة واقشط الدهن واحفظ

### خلاصة الكماة

تصنع من الكماة في الخمر ومركة الطائر وباقه مزينة والملح والقرنفل وجوز الطيب واغل واخرج من النار ومتى بردت صف بخرقه واحفظ

### خلاصة السمك

خذ هبر السمك وضعة في طنجرة بالبصل والقرنفل والجزر وباقه مزينة والاشالوت والملح والبهار والخمر الابيض واغل ثم اضف مرقة السمك المختة وكرر الغلي فاذا نضج اقشط الزفرة وصف بالمصفاة واحفظ

### خلاصة اللحوم والخضرة

تصنع من لحم فخذ العجل ومن الجنبون الهبر والمدهن معاً ومن الملح المدهن بعد قشر جلده ويضاف الى ذلك الجزر والبصل وورق الغار والصعتر والاشالوت ويغلى حتى يشقر ويسقى بالخمر وزوم اللحم ويغلى ويطبخ برفق ويصفى ويحفظ

### خلاصة الحجال

تصنع من اقفاص الحجال وعظامها دون هبرها وافخاذها ومن البصل والجزر والقرنفل وجوز الطيب والخمر وباقه مزينة وتجهد وتسقى بالمرقة

المختة وتغلى وتقطط زفرتها وتطبخ برفق ثم تصفى بالمصفاة وتحفظ . وقس عليه خلاصة الديك البري ودجاج الارض والارنب الخ

### العصارات

تستعمل العصارات وحدها او زينة للشوي وغيره من الاشكال وهي تستخرج من الخضرة اليابسة او الخضراء

#### عصارة الخضرة اليابسة

خذ اليابسة كالعدس واللوبياء وانقعها مساء في الماء الفاتر واطبخ في الغد برفق في الماء والسمن والبصل والبقدونس فاذا نضجت صف بمنخل شعروا اذا استعملتها لزينة اللحم حم السمن واضف اليه مفروم الاشالوت واضف العصارة وتبل بالملح والبهار وسق بزوم اللحم فطارياً وبالخليب صيامياً

#### عصارة الخضرة الخضراء

الخضرة الخضراء كالجزر واللفت وغيرها اغسلها واذبلها بالماء الغالي واسلقها واهرسها وصفها وضعها في طنجرة ومعها من الخمليه وسقها بالمرقة او بصفار البيض وتبل بالبهار والملح والسكر والزبدة

### الكبيبات

تصنع الكبيبات او الكفتة او الكتل او الكرات من لحم العجل المعرق المفروم المصفى بالمنخل ثم يوخذ لب الخبز وينقع بالخليب ثم يعصر ويقلي بالسمن ويخفق على نار هادية بصفاري بيض ويصب في صحن حتى يبرد ثم يصفى بعد اللحم بمنخل شعر وخذ قطعة زبدة واصع ثلث اجزاء متساوية من اللحم وفتة الخبز والسمن وضع في هاون اولاً السمن ثم الفتة حتى اذا امتزجا اضف اللحم واسحق الكل معاً مضيفاً بيضة كاملة وصفاري بيض وتبل بالبهار والملح ومبروش جوز الطيب . وقس عليه كفتة او كبيبات السمك على انه في الصيف يزداد اللحم على الخبز والسمن . ومن الناس من يمزج الاجزاء المذكورة ويصفىها



بمخل كلها معاً

## زنكل الطائر (كتل)

خذ هبر الدجاج المشوي المعرق وقدره من الكماية المقطعة المغطاة  
بالسلسة الالمانية المخترة ورش على المائدة لب الخبز وقطع ما ذكر زنكلًا  
نضعة في البيض المسحوق المتبل بالملح والزيت والبهار ولثة بلب الخبز وقبل  
التقديم اقله بقلية حامية وزين بالبقدونس وقدر بدون سلسة او بسلسة  
البنادورى او البهارية او غيرها

## زنكل الديك البري

خذ هبره وقطعة وقدره من الكماية وزين بالاسبانيولية المخترة بخلاصة  
الديك البري وخلاصة الكماية

## زنكل الارنب

خذ هبر الارنب المشوي وعرقه وقطعة واضف قدره كماية وفطرًا وغط  
بالاسبانيولية المخترة بخلاصة الارنب . وقس عليه سائر زنكل اللحم والكبد

## زنكل السمك

خذ هبر البلطي او سمكة موسى المسلوق المقطع وخثر بالمخملة الصيامية  
وعقد بالبيض واضف البقدونس المفروم المذبل وامزج الهبر بالسلسة واختم  
العمل على ما تقدم

## المقليات وروبة او عجينة القلي

ان القلية تكون من الدهن او الشحم او السمن او الزيت وتصنع عجينة  
القلي على ما ذكرناها في محلها

## المجلدات

ما المجلدات الا ازلام مجعدة كالرب ويسى ايضا رب وخيصة وتستعمل

للسلصات ولقطع اللحم الكبيرة وتسد معد اللحوم بالاسفار

### مجلده اللحوم

تصنع من لحم فخذ العجل وساقه ومثله بغلي ذلك بالماء والملح وتغسل زفرته ويدخله الكراث والجزر والبصل وباقة مزينة وينطبخ برفق حتى ينضج ويصفى الزوم بخرقة ويخثر حتى يصفى ثلثاه ويحفظ فاذا كان الغد وجد الزوم تغسل القشرة عن وجهه ويترك الراسب في القعر ويخثر الزوم على نار قوية وانت تحركه بملعقة خشب حتى اذا اخذ قواماً ضعته في قصعة واحفظه الى حين الاقتضاء.

### غيرها

تصنع المجلدة من لحم فخذ العجل وساقه المنسول العظام وارجله المنسولة العظام والمذبله ودجاجة منفصلة الهبر واسفل فخذ البقر وتربط هذه اللحوم كلها وتسلق بالماء والملح وتغسل زفرتها وتبرد فيدخلها باقة مزينة وبصل وقرنفل وجزر وكراث ونطبخ برفق حتى النضج ويصفى الزوم وينطبخ برفق حتى يخثر ويجهد ثم يروق بزلال البيض ومدقوق هبر الدجاج والملح والبهار والخمر

### مجلدة الطائر

تصنع من لحم العجل وساقه ومن الدجاج وتسقى بالمرقة وتعالج على ما ذكر اعلاه

### مجلدة الصيد

تصنع من فخذ العجل وساقه ومن الحجل والارنب وتسقى بالمرقة وتعالج كمجلدة اللحم

### مجلدة الاسماك

خذ طنجرة وضع فيها البلطي والبوري وغيرها من الاسماك وثوماً مقشوراً وخمراً وماء واسلق واقشط الزفرة واضف الكراث والجزر والبصل والقرنفل

وباقه مزينة وخثر على ما في مجلدة اللحوم

### غيرها

ضع في طنجرة البوري والبلطي والدربي واضف البصل والقرنفل والجزر وعروق الكرفس والثوم والملح وباقه مزينة واسلق بالماء واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق حتى اذا جمد الزوم صفو بخرقه وذق التابله وروقه بالخمير وزلال البيض ومدقوق من هبر البوري واختم العمل كما تقدم في المجلدة

### المكبوسات

هي اللحوم المطبوخة وفوق الطنجرة ملة خذ المتل ورققة وعرقه وغطه بطبقة دهن وضعه في طنجرة فوقها الملة ومعة البصل والجزر والقرنفل وورق الغار والصعتر والاشالوت واطبخ برفق ساعتين وصف اللحم وصفه وزينه بالبنادوري والفطر المحشين وصف الزوم واقشط دهنه واضف اليه الاسبانولية وخثر دقائق وقدم

### الحجالاتيات

خذ مثلاً ديكاً هندياً واسمطه وافزره واقطع رجليه واجنحته وعنقه خلا الجلدة وانسل عظامه وعرق فخذيه وهبره وارفع شيئاً من هبر طنه وشك هبرة بالملح الهبر ونبل بالملح والبهار والعطريات واصنع حشوة من هبر العجل والملح المدهن المفرومين ناعماً والمسحوقين في هاون ان امكن وضع كثيراً من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة حشوة بغلظ الاصبع وفوقها طبقة شراحي بغلظ اصبع صغير من ملح المختزير المتبلة كالحشوة وضع شرحية ثم هبراً من الديك واذا كان الهبر قليلاً خذ من هبر العجل او من الجنبون او الكماية ثم طبقة حشوة ثم شراحي ثم هبراً وواصل حتى النهاية وخط الديك من ظهره واعصر ليمونة حامضة على بطنه وغطه بشرحية ملح وكفنه بخامة تخطها شلاً واطبخ ٣ ساعات واضف الى الزوم ارجل البقر وجلدة الملح وليكن

الملح وإفيا ودع الجاليتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واعصرها اخراجاً للزوم ومتى جمدت ارفع الحماة واقشط دهن الزوم الجاهد وخذ زلال البيض واخفقه وامزجه بالزوم وضعه على النار ومتى اخذ يغلي اخرجه وغطه وفوقه نار قوية ودعه على جانب الموقد حتى اذا نضج روفة بعصير الليمون الحامض ودعه ٢ ساعات ثم صف بخرقه ومتى جمد الزوم زين به الجاليتين

### البوزة والشربات

ان البوزة تكون بالكريم او بالفاكة وتستحضر الاولى بالكريم او الحليب والسكر وصغار البيض والعطريات وخرنوب امريكا والقهوة وزهر البرتقال الى اخره والثانية بالسكر وعصير الفاكة كالكشمش والفريز والعليق والبرتقال والليمون الحامض الخ وفي كل الوجوه خذ وعاء البوزة وهو من تنك وضع فيه ما حضرته للتجليد وضعه في مزيج ستة اجزاء من جليد مسحوق وجزان من الملح وحركه بقضيب لذلك ولا تزل كذلك حتى يجمد المستحضر وبصير بوزة وغطه ودعه لحظة وصبه في الاقداح

اما الشربات فهي البوزة فانها من مواد واحدة على ان البوزة تكون جامدة وبالعكس الشربات

### ترويق السكر وتعقيده

ها عملان يتطلبان مزيد الحذق والانتباه ولاجل ان تروق السكر خذ زلال البيض واخفقه وانت تسقيه بنحو لترين من الماء وكسر السكر شقفاً واضف اليه نصف المحلول المذكور واغل واقشط الزفرة بملعقة خشب وسق هذه الشيرا حيناً بعد حين وانت نقشط الزفرة دائماً حتى اذا ابيضت الزفرة جداً عقد السكر بالدرجة التي تراها

### تعقيد السكر

يعقد السكر فيكون شيرا ويكون تعقيده بحسب الدرجة التي تحتاج شيرته



اليها فيكون أولاً رخواً لا يعلق على المغرفة ثم عقده بحيث يجهد على طرف  
الملقعة ويصير خيوطاً ثم يعقد من درجة الى اخرى وقد عدوها ثمان درجات  
اخرها ما يجهد ويصير كالبلور

### المريبات ومجلدات الفاكة

المريبات هي استحضارات ركنها الفاكة المنضبة الى السكر وهي على درجات  
من التعقيد وتسمى مجلدات او خيصة او مريبات فمنها ما تكون شيرته سائلة  
ومنها ما تكون جامدة وقد ذكرنا منها طرقاً شتى في محله ويستعمل لها الاتية  
غير المبيضة ومتى استوفت المريبات شروطها نصب غالية في اوانها حتى اذا  
بردت تغطي بورق مغموس بالعرق ثم بورق فوقه وتوضع في اماكن ناشفة  
وتربي المريبات الناشفة بقلية من شيرا خفيفة ونصقى وتنشف بالفرن

## الباب الحادي والعشرون

### اشكال الطعام كل من اشهر السنة

ان المآدب تكون من كراسي كثيرة او قليلة على عدد المدعوين وقد اخذنا اشكالا لمآدب من ٦ الى ٨ ومن ١٠ الى ١٢ كرسيا وخير الاشكال ما كانت اركانها موجودة فعلى ربة المنزل والطباخ ان يصنعا اشكالا مما يوجد في المنزل او يسهل احضاره من البلدة ولهما ان ياخذوا من اشكال شهر ويوفقاها لشهر اخر وبالجمل انما الاعتماد على الموجود

### كانون الثاني

الاركان . لحم القصابة من بقر وعجل وغنم وخنزير . الطائر من مقاطش وديوك وافراخ وديك هندي ويط وحم . الصيد من ديك بري وحجل ودجاج ارض ويط بري ودج وساني وقنبه . وايل وارنب اهلي وبري الاسماك بحرية من البلطي وسمكة موسى والبوري وبقرة البحر والحوث الخ . الاسماك النهرية من الصومون والشبوط والزليق والخنكليس الخ الاصداغ «الابواق» من البدلان (ستريديا . محارة) والفرنيط «كر كند» ابواق سلاطين . الخضرة من ملفوف وقرنييط وخرشوف (فرتين) والاسباناخ والهندبا والخبض والخس واللفت والنفطر والكما . الفاكهة من تفاح واجاص وزبيب وكستنا

### مادية من ٦ الى ٨ كراسي

### الاشكال الاولى

شوربة كراسي . المسلوق المزين . البوري المحمر . السمان بصناديق

### الاشكال الثانية

دجاج ارضي . او حمال بشرحي الملح او ديك هندي بالجرجير . الكرفش بالزوم المحضر . معكرونة محمرة . كريما بالشكولاتة . عوامات او زنكل التفاح

مادية من ١٠ الى ١٢ كرسياً

### الاشكال الاولى

شوربا سميد فطارية . بلطية بسلسة لوحدها . كستلانات الغنم مكبوسة  
بالويز . سميسكة بقر مشكوكة بسلسة البنادورى . بخناء الحجال . سميسكات او  
هبر الارانب محرقص بخلاصة الصيد

### المقبلات

الربدة . الشمندر . الانشايات . الكرنيشون

### الاشكال الثانية

مقطوش بالكماية . سماني بشر احي الملح اودجاج ارض . الاسباناخ بالكرما  
زنكل او عوامات او كفتة البطاطة . حلاوة جوزية مزينة . اقراص الزبيب .  
شارترز التفاح

### الفاكهة ١٢ صحنًا

صحن ملائن في الوسط ٦ صحن فاكهة طرية ويابسة ٤ صحن فطائر  
وحلويات

تنبيه . ان الاشكال الاتية تستعمل في كل من اشهر السنة وهي الجنبون  
المجلد باردًا وبالاساناخ وبصير البطاطة والبريلا والبنادورى والعدس .  
فراريج بالبدلان (ستريديا محارة) الارز بالالمانية بالميلانية بالطرخون  
بالفلمنكية بالخيار بالزوم . الديك الهندي مقلًا بالفلمنكية بالكستنا المجلدة  
بالسلسة الطليانية . فخذ كبش مشويًا ومزين بزينات مختلفة . شقة ايل بالبهارية .  
مشوي مزين بالبطاطة . سميسكة بقر بالسلسة . سنبوسك ساخن بالالمانية  
بلطية بسلسة القبار او البدلان . ذئب البحر بسلسة السم والانشاية . الصومون  
بالجنوبة سمكة نهريّة بالشانبور . الاسترخون بمرقة السمك . سنبوسك الحنكليس

بالزينة . خواصر صغير المختبر مشوية بسلسة البنادوري . قطعة مثل مكبوسة  
 باصول الخضرة . فخذ خروف مسلوقة وزين باصول الخضرة . فخذ خروف  
 مكبوس بعصير اللفت او باللفت المجلد وعصير البطاطة والهندبا والاسباناخ  
 والزوم المحضر . الاقراص من جميع الاشكال ذلك يساعد على تشكيل الاشكال  
 فان نقص شكل في قائمة الاشكال ابدله باخر ما ذكر في هذا الذيل ولهذا السبب  
 نفسه ذكرنا اشكالا كثيرة من المشوي

### شباط

الاركان . لحم القصابة من بقر وعجل وضان وخنزير . الطائر من مقطوش  
 وفراخ ودبوك وهندي وحمام . الصيد من ديك بري وحجل ودج ودجاج  
 ارض وساني وبط وقنابر الخ وايل وارنب اهلي وبري . الاسماك بحرية من بلطي  
 وسمكة موسى وبوري وبقرة وذئب ومورينا الخ . وبحرية من صومون وشبوط  
 وحنكليس . الاصداف من ستريدا وكر كند وسلاطين وابواق . الخضرة من  
 ملفوف وقرنيط وخرشوف وكرفس وهندبا واسباناخ ولفت وفطر وكما .  
 الفاكه من تفاح واجاص وزبيب وبرتقال وكستنا

مادبة من ٦ الى ٨ كراسي

### الاشكال الاولى

شوربا شعيرية . سمكة موسى . بخنا بالخمر على الطريقة البحرية الترمندية  
 بخنا دجاج الارض . كستانات العجل بالميلانية

### الثانية

طائر الماء الشبيه بالبطا والفراخ بالجر جيرا وفرخ بط . هندبا بالكريما  
 بيضات مقوسة في الزوم المحضر . قريصات بالكريما . زنكل ( زلاية ) بزلال  
 البيض والكريما والسكر



## من ١٠ الى ١٢ كرسياً

## الاولى

شوربا بكتل (قيما) العجين . شقة ايل بالبهارية . سميسكات الخروف  
مشكوكة سوبرم الطائر بالكهاية . كستلانات الارنب بخلاصة الصيد . هبرسبك  
موسى على طريقة هرلي بسلسة البنادورى

## المقبلات

الزبدة . الفجل . الكرنيشون . السردين

## الثانية

ديك بري او مقطوش بالجرجير او بط بري . صينية . كرفس مقلي . لوييا  
على طريقة الملكة بالكريما . التفاح بخيصة التفاح والمشمش . عوامات الارز

## فاكهة

صحن كبير ملان \* ٦ صحن فاكهة خضرا ويايسة \* ٤ فطائر وحلويات

## اذا

الاركان . القصابة من البقر والعجل والغنم والكباشان والخنزير . اطائر  
١١ من المقاطيش والافراخ والفراريج والحمام والبط وافراخه وغرغرة (حيش)  
الاسماك البحرية من بلطي وسمك موسى وبوري وذئب وبقرة ودرني وحوث .  
النهرية الشبوط والحنكليس والزليق والقبودي الخ . الاصداف من بدلان  
منقوعاً (مكبوس) وغير منقوع وام الخلول وكر كند (فرنيط) وابواق وسلاطين .  
الخضرة من ملفوف وقرنييط وكرفس وهندبا واسباناخ وحميض وفطر وكما  
وهليون وخس . فاكهة من تفاح واجاص وزيب وبرتقال وتوت افرنجي  
(فريز هوفى كل من الفصول)

## من ٦ الى ٨ كراسي

شوربا الملفوف الطري . فراريج بالزوم المحضر . كستلانات الكبشان  
برؤوش الهليون . محرقص (محمر) الارنب بالنطر  
افراخ البط . الاسماك ملتوتة ومقلية او طائر البحر بالليمون الحامض .  
البدلان مقلي بالانكليزية . هليون بعروقه . (قرينات) خرشوف بالزوم  
المحضر . تفاح بالسمن

## من ١٠ الى ١٢ كراسيا

## الاولى

شوربا شاتلي (عصير العدس) . راس عجل بالينخا . هريسة الدجاج .  
البط باللفت . سميسكات الخنزير بسلسة البنادورى . سمكة موشي محمرة يخنّا

## مقبلات

الزبدة . الفجل . الطون المنقوع (المكبوس) . الانشايات

## الثانية

سميسكة البقر مشكوكة او سمكة موسى مقلية او سمكة نهريّة مسلوقة .  
هليون بعروقه . اسباناخ بالانكليزية . معكرونة بالقاب . خيصة التفاح

## فاكهة ١٢ صحنًا

٦ صحنون فاكهة خضراء ويابسة ٤ مريبات وحلويات وفطائر اكير ملان

## نيسان

الاركان . قصابة من بقرو عجل وغنم وكبشان وخنزير . طائر من مقاطيش  
فراريج . افراخ . ديوك . غرغرة (حيش) وبط وحمام . الصيد . ارانب .  
اسماك من بحرية كالبلطي وسمك موسى والبقرة والبوري والحدوت والدرني  
والاسقيري . النهريّة من شبوط وحنكليس وصومون وزليق وغيرها . الاصداف

من البدلان «سنريديا» والفريبط (كر كند) والابواق والسلاطين . الخضرة  
من ملفوف وحميض وكرفس وهندبا وھليون ونزيلا وفطر واسباناخ ولنت

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا جوليان بالمرقة المخترة . سميسكة البقر محرقصة بالخمر . اسقھري  
بالمتردوتل . كستلانات صغير المختبر بالبھارية

الثانية

فخذ كبش اوديك هندي او فراريج بالجرجير . ھليون بعروقه . بطاطة  
عصير . كر كند او ابواق . قريصة بالكريما

من ١٠ الى ١٢ كراسيا

الاولى

شوربة سميد . صومون مسلق او سمكة نھرية بعصير الحميض . حمام  
بالنزيلا . سميسكة بقر مشكوكة بسلسة اشالوت . فروج بالارز . شقة كبش

مقبلات

الزبدة . الفجل . مقائق . زيتون

الثانية

غرغرة مشكوكة . او فراخ بشراحي الملح او مقطوش بالجرجير . سنپوشك او  
صينية اكباد . ھليون بعروقه . ھبر الاسقھري مقلي بالانكليزية . سلاطين .  
معمول واقراص بسكر

فاكهة ١١ صحنًا

كبير ملاّن \* ٦ فاكهة خضراء . ويايسة ٤ فطائر وحلويات ومربي

## ايار

قصابة من بقرو عجل وغنم وكيشان وخنزير. صيد ارانب. طائر من  
مقاطيش وفراريج وفراخ وفراريج هندية وبط وحمام وخرخرة. اسماك بحرية  
من بلطي وسمك موسى وبوري وبقره. نهريه من صومون وشبوط وزليق  
وحنكيس وما شاكلها. اصداف من بدلان وابواق ماري يعقوب وكر كند  
وابواق وسلاطين. الخضرة من ملفوف وحميض وكرفس وهنديا واسباناخ  
وهليون وفطرونز يلا ولنت وجزر. فاكهة من فريز

من ٦ الى ٨ كراسي

## الاولى

الشوربا الربيعة. لحم البقر مكبوس. افراخ البط باللفت الطري. لوزة  
العجل برؤوس الهليون

## الثانية

شقة كبش. فراريج بشرحي الملح. حمام. بزيلا بالانكليزية. ارضي  
شوكة مقليه. سلاطين. قريصة فريز

من ١٠ الى ١٢ كراسيا

شوربا ربيعية. بلطية. كستلانات الكبشان بالبستانية. فراريج بالطرخون  
بط بالزيلا. سمسكة البقر بالخس

## مقبلات

زبدة. ارضي شوكة. فجل. انشايات

## الثانية

جنبون مجهد او مقطوش بالجرجير او سمك موسى مقلي. بزيلا على  
الفرنسوية. قرنيط محمر بالجبين. سلاطين بحرية. مجلدة الفريز. المعمول



مزین بکریما شاتلی

## فاکة ۱۵ صحفا

اکیر ملآن ۲ سلنا فاکة ۶ صحون فاکة ۶ حلویات واقراص مختلفة

## حزیران

القصابة من بقر وعجل و غنم و حملان . الطائر من مقاطیش و فراریج و حمام و فراخ دیک هندی . الصائد من ارانب . الاسماك البحرية من بلطي و سمک موسی و بوری و بقر و ذئب و حوت و اسفهری و سلطان ابراهیم . ونهریة من شبوط و حنکلیس و قبودی و غیرها . الاصداف من الفرنیط و الالبواق و السلاطین . الخضر من ملفوف و حمیض و کرفس و هندبا و اسباناخ و هلیون و بز بلا و لویاء خضراء و بطاطة و جزر طری و لفت طری و فطر . الفاکة من فریز و علبق و کرز و کشمش و مشمش

من ۶ الى ۸ کراسی

## الاولی

شوریا فوبان . حنکلیس بالتاتاریة (طرطور) . لوزة کتف العجل بالهندبا . حمام بالبزیلا

## الثانية

فراریج او مقاطیش بالجرجیر . لویاء خضراء مقلاة بالسمن . بز بلا علی الطریقة الفرنسویة . قرص ارز . قریصة بالکرز

من ۱۰ الى ۱۲ کرسیا

## الاولی

شوریا جولیان . مشوی مزین ببطاطة طریة (مقلبة) . هبر البوری بالطلیانیة بط بالفت . فراریج علی الطریقة البستانیة . سمیسکه کبش مشکوكة فی

## من ١٠ الى ١٢ كرسياً

شوربا جوليان بعصير البزيلة . حوت بالهولندية . سميسكة بقر بالهندبا  
مكبوسة محمرة فرخ هندي محمر على الثانية لوزة عجل بالانكليزية . زنكل الطائر

### الثانية

فخذ الكبشان او مقطوش بالمرجير او سمكة موسى ملتوتة ومقلية بالانكليزية  
سلطة الكركد . اسباناخ بالبزيلة . الارضي شوكة على الليونية . معمول مزين  
بالكرما المخفوقة في الكشمش

## فاكهة ١٥ صحناً

الصحن الكبير ٢ سلطان ٦ صحن فاكهة طرية ٦ حلويات

### آب

النصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من مقاطش وفراريج وفراخ وحمام  
وفراخ هندية وغرغرة . الصيد من جمال وسامي وديك الغاب وارانب  
جوية وبرية . اسماك بحرية من بلطي وسمكة موسى وبقرة وحوت وسلطان  
ابراهيم ورنكة . اسماك نهريّة من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها .  
الاصداف من كركند وابواق وسلاطين . الخضرة من هندبا وهليون وبزيلة  
ولويا خضراء وفول وخيار . الفاكهة من دراقن ومشمش وخوخ وكرز وفريز  
وتين وبطيخ وجبس وعنب وكبوش نوت

## من ٦ الى ٨ كراسي

### الاولى

شوربا على طريقة ارتول . لحم البقر بخنا . سلطان ابراهيم بالرافيكوت . هبر  
الطائر بالخيار

## الثانية

شقة ايل . اوفرخ ديك هندي مشكوك او فراريج بالبرجير . فول .  
ارضي شوكة على الطريقة الليونية . كركند او سلطة الطائر . اقراص الكشمش  
والعليق مخلوطة الخضرة

## الفاكهة ١٥ صحنًا

١ الصحن الكبير ٢ سلتان ٦ صحنون فاكهة جديدة ٦ حلويات من فطائر  
واقراص ومعمول

## تموز

القصابة من بقر وعجل وغنم وكباشان . الطائر من مقاطيش وفراخ  
وفراريج وبط وحمام وفراخ ديك هندي . الصيد ارانب . الاسماك البحرية .  
بلطي وسمك موسى وبقرة وبوري ودرني وحوت . اسقيري وسلطان ابراهيم  
النهرية من شبوط وزليق وحنكليس . الاصداف من كركند وابواق وسلاطين  
الخضرة من كرفس وهندبا واسباناخ وهليون وبزيلة ولويا خضراء وفول  
وبنادورى وبظاظة طرية . الفاكهة من اجاص وكرز وخوخ وفريز وكشمش  
وعليق ومشمش وبطيخ وجبس

## من ٥ الى ٨ كراسي

شوربابا اصول الخضرة . حنكليس بالرافيكوت كستلانات الكبشان بالبزيلة  
فراريج محمرة مزينة بالنظر

## الثانية

فرخ ديك هندي مشكوك . حمام بشراحي المملح او افراخ بط . لويا  
خضرا بالانكليزية . سلاطين . ارضي شوكة على الباريكول . قريضة الكشمش

## الثانية

دبك الغاب . فراريج على طريقة الملكة بالمرجير . الحمام بشراحي الملح .  
لويبا خضراء بالبوليت . قرنيط مسلوق . اقراص المشمش . كريما بالقهوة

من ١٠ الى ١٢

## الاولى

شوربا فوبان بعصير البزيلا . ذئب البحر مسلوق بسلسة الانشاية . حمام  
بالبزيلا . سميسكة البقر باصول الخضرة . مقاتق على طريقة الملكة . لوزة  
العجل بالهندبا

## الثانية

غرغرة . او فروج بالمرجير او فرخ بط . خيار محشو . فول بالبوليت  
سلاطين . اقراص المشمش . مخلوطة الفاكهة

الفاكهة ١٥ صحنًا

٣ للوسط ٦ فاكهة طرية ٦ حلويات من فطائر واقراص وغيرها

## ايلول

القصابة من بقر وعجل و غنم . الطائر من فراخ وفراريج ومقاطيش وفراخ  
ديك هندي وحمام و بط و غرغرة . الصيد من حمال وسماني وديك بري  
وطائر الماء ودجاج ارض وايل وارانب اهلية وبرية . اسماك بحرية من بلطي  
وسمك موسى وبقرة وبوري و حوت وسلطان ابراهيم ورنكة . نهريه من  
شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها . الاصداف من بدلان وكركد  
وابواق وسلاطين . الخضرة من هندبا ولويبا خضراء ويضا . وفول وخيار  
وفطر . الفاكهة من عنب ودراقن و بطيخ واجاص وزعرور وتين ولوز وجوز  
طرين وبنديق



من ٦ الى ٨ كراشي

شوربا بالارز بعصير البنادوري . سمكة موسى على النرمندية . سميسكات  
الكبشان بعصير اللفت . فراريج محمرة بالفطر

الثانية

حجال بشراحي الملح او ارانب بها . لوياء . بيضاء بالكرما . خشن  
بالاسبانيولية . سلطة الكركند . كرميا مقلوبة بخرنوب امريكا

من ١٠ الى ١٢ كرسيا

الاولى

شوربا شعيرية بعصير الاصول . سمك مسلق . سميسكة البقر بسلسلة  
البنادوري . هريسة بالكفتة والفطر . سنبوسك او فطائر محشوة بالزوم  
المحضر بسلسلة السيبول

الثانية

حجال بشراحي الملح او منطوش بالمرجير . لوياء على الطريقة البريطانية  
بنادوري محشوة . اباريق كرميا بالقهوة . زلاية ( زنكل ) الدراقن . اجبان  
بافارية بالفريز

فاكهة ١٥ صحنًا

٣ للوسط كبار ٦ فاكهة الفصل ٦ حلويات مختلفة

تشرين الاول

القصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من فراخ وفراريج ومقاطيش  
وفراريج هندية وحمام وغرغرة . الصيد من حجال وديك بري وطائر الما  
وساني وقنابرويس جبل وارانب اصلية وبرية . الاسماك بحرية من بلطي  
وذنب وسمكة موسى وبقرة وبوري وسلطان ابراهيم ورنكة . نهريه من شبوط

وزليق وقبودي وغيرها . اصداف من بدلان وكرند وابواق وسلاطين  
 الخضرة من ارضي شوكة وكرفس واسباناخ وقرنين « خرشوف » وهندبا  
 وخيار وفول ولوبيا بيضاء وفطر وكاية . الفاكه من عنب واجاص وتفاح  
 وفريز وزعرور

### من ٦ الى ٨ كراسي

#### الاولى

شوريا بزوم الخبز المقهر . سمكة موسى محمرة . بخنا الجمال . سمكة  
 كبش في الهندبا

#### الثانية

طائر البحر اوسماني بشراحي المملح او فراريج الهندي بالبحر جبر . لفت مجلد  
 ارضي شوكة بالباري كول . عوامات بالكريما . كريما بالشوكولاتة

### من ١٠ الى ١٢ كراسيا

#### الاولى

شوريا كريسي . قطعة مثل على العادة المألوفة . لوزة عجل مشكوكه بعصير  
 البنادوري فرخة بالسلسة . حمال بالملفوف . سنوسك بالبدلان

#### الثانية

شفة ايل . حمال مشوية . ديك بري مشكوك . قرنين ( خرشوف ) بالزوم  
 المحضر . خيار بالكريما . سلاطين . عوامات البطاظة . مجلدة السفرجل

### فاكهة ١٥ صحنًا

اكبر ٢ سلطان ٦ فاكهة الفصل ٦ حلويات ومربيات

#### تشرين الثاني

النصابة من بفرو عجل وغنم وصغير الخنزير . الطائر من دجاج وفراريج

وفراخ ومقاطيش وفراريح هندية وبط وحمام وغرغرة . الصيد من حمال  
ودجاج ارض وطائر الماء وترغل وقنابر وايل وتيس جبل وارانب اهلية  
وبرية . اسماك بحرية من بلطي وصومون وذئب وسمكة موسى وبقرة وبوري  
وسلطان ابراهيم ورنكة طرية . نهريّة من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي .  
اصداف من بدلان وكركد وابواق وسلاطين . الخضرة من ارضي شوكه  
وقرتين واسباناخ وكرفس وخيار وفطر وباذنجان . الفاكهة من اجاص وتفاح  
وعنب وزعرور وكستنا

من ٦ الى ٨ كرسي

الاولى

شوربا الكستنا . خاصرة البقر مكبوسة ( محبرة ) بالبنادورى . بخنا الحمال  
سمك موسى مقلي بالانكليزية

الثانية

دجاج الارض بشراحي الملح او منقوش بالبرجير . كرفس بالخمالية  
بطاطة بالتردوتل . مجلدة بالعنبري . عوامات ( زنكل كنل كفته ) مربى  
التفاح بالفرن

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا على طريقة كندة . صومون مسلق . سمكة البقر بسلسلة الاشالوت .  
سنبوسك القنابر ساخنًا . هبرارنب بخلاصة الصيد كستانات الخروف بالسوبر

الثانية

ديك بري مشكوك او شقة تيس جبل . او حمال حمراء مشكوكه . معكرونة  
بالقالب . باذنجان محشو . عوامات البطاطة . الارز بالتفاح

## الفاكهة ١٥ صحناً

١ الأكبر ٢ سلطان ٦ صحنون فاكهة يابسة او مريبات ٦ حلويات من  
فطائر ومعمولات

### كانون الاول

القصابة من بقر وعجل وغنم وصغير المختير. الطائر من دجاج وفراريج  
وفراخ ومقاطيش وديك هندي وغرغرة وحمام. الصيد من جمال وديك  
بري ودجاج ارضي وطائر الماء وسماي وقنابر وترغل وايل وارانب اهلية  
وبرية. اسماك بحرية من بلطي وصومون وذئب وسمك موسى وبقرة. نهريّة  
من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها. الاصداف البدلان. الخضر  
من قرنين وكرفس واسباناخ وهندبا والفاكهة من اجاص وتفاخ وعنب وكستنا

من ٦ الى ٨ كراسي

### الاولى

شوربا بالمعكرونة. حنكليس بالتناارية. سماي بالصناديق. هبر الارنب  
مكبوس (محمّر) بالكماية

### الثانية

الدج او دجاج الارض او الترغل. الاسباناخ بالكريما. قطعة الخبز  
المحمرة بالنظر. كريما مقلية. لقم

من ١٠ الى ١٢ كرسياً

### الاولى

شوربا شعيرية بعصير اللفت. جنوبون ساخن مجلد بالاسباناخ.  
طائر الماء بالزيتون. بخنا دجاج الارض. سميسكة بقر بالكماية. لوزة كثف  
العجل بالميلانية



## الثانية

ديك هندي بالكماة . ديك مشكوك . بط بري . سنبوسك بالاكباد .  
قرنيط . كرفس مقلي . خبيصة التفاح . اقراص بالزبيب

فاكهة ١٥ صحنًا

١ الاكبر ٢ سلتان افاكهة ٦ صحنون فاكهة يابسة او مريبات ٦ حلويات  
من فطائر ومعمول

هذه مادب ذكرناها على اشر السنة على ان مادبة من ٦ كراسي تسد  
مسد ٨ ومن ٨ مسد ٢٠ ومن ١٢ مسد ١٤ لكن لا تسد مادبة من ٦ مسد  
١٠ ولا التي من ٨ مسد ١٢ ومن ثم متى زاد عدد المدعوين فرد عدد  
الاشكال في الاولى وبدلاً من ٤ اصنع ٦ احدها من الاسماك والثانية تكون  
٨ منها ٤ من الخضرة وصحن كبير من الفاكهة الفاخرة . وان تكرر المقال  
ان براعي موجودات الفصل فلا تطلب الملفوف في حزيران ولا البزيلة في  
كانون الاول فاطلب الخضرة والفاكهة والصيد في اوانها ولا تصنع شوربا  
الشعبية والمعكرونة في الربيع ولا تطلب الربيعية في الشتاء وكذلك الخضرة  
زينة وتطبيقاً في اوانها فلا تستعمل في نيسان وابار وحزيران زينة الشتاء  
كالكمة والزيتون والملفوف والحميض والهندباء والمعكرونة بدلاً من الزينة  
الربيعية وهي الهليون والبزيلة واللوييا ولا تستعمل الاشكال الثانية في حزيران  
من الزبيب والمعكرونة ومحض الخبز بالنظر وعوامات الارز والحلواء الجوزية  
وانت قادر ان تقدم للمدعوين الارضي شوكة مقلية واللوبياء الخضراء  
واقراص الفاكهة الجديدة ومخلوطة الفاكهة ولا تقدم في الصيف المريبات  
فاكهة ضارباً عن العنب والبطيخ الخوخ وسائر الفاكهة

ذلك نموذج قد مناه ليقاس عليه ما لم نذكره من الاشكال في هذا التاليف  
فقد اكثرنا من الاشكال المختلفة فراجعها واختر ما نشاء منها لمادب تصنعها

ولك ان تاخذ من اشكال شهر لشهر اخر قبله او بعده  
ونكميلاً لمشروعنا جعلنا هيئة المادب من ١٨ الى ٢٤ كرسياً احداها  
للشئ والثانية للربيع وقد الحطناها باشكل صيامية  
مادبة «للشئ» من ١٨ الى ٢٤ كرسياً  
الاولى

شوربتان . احداها بعصير البستنا بقطع الخبز المحبرة . والثانية .  
شوربا كرسي

ويليها شكلان  
جنبون مجلد بالاسباناخ . وزبدة هندبا بالكماة  
ثم ٦ او ٨ اشكال

ميمسكة البقر مشكوة بسلسة البنادورى . جوزة كتف العجل بعصير  
الحبيض . بخنا طائر الماء وجمال محبرة بالكماة . سنوسك ساخن بالسلسة .  
فراريج على طريقة الملكة بالرافيكوت . هبريمكة موسى على طريقة اربي . قطع  
الصومون بدهن الانشاية

الثانية المشوي شكلان  
شقة غزال جبل . او ترغل . اوديك بري مشكوك وحولة عصافير .  
دجاج ارضي بشراحي الملح

٦ او ٨ اشكال  
فرتين بالزوم المحضر . بخنا الكماة . القرنيط بالبحن . السلاطين  
مجلدة البرتقال . اقراص بالزيب بسلسة ماد . اقراص بالفتق . كريما  
بالشوكولاتة

الفاكهة ١٧ صحناً

١ الاكبر في الوسط ٤ مريات ٢ سلنا فاكهة ٤ من فاكهة مرباة

٦ او ٨ حلويات مختلفة . جبن مجلد

مادية من ١٨ الى ٤٢ ربيعاً

الاولى

شوربان . الشوربا الربيعية بالمرقة المخثرة . الارز بمشخب اللوز

ويليها

بلطية بالمولدية او سمكة اخرى مخمرة في عصير الحميض . مشوي المتل  
بالانكليزية او قطعة لحم بقر مزينة على الفرنسية

الاشكال الاولى

محمرات الطائر بالسلسلة . جوزة كتف العجل مجلدة بالخس . فراريج البط  
بالبريلا . كستلانات الغنم بعصير اللفت . فولوفان <sup>(١)</sup> بالبشامل . هرسمكة  
بالمايونز . سميسكة البقر مزينة بالبصل المجلد . الكبد بالقالب

انتبيه . الفولفان (معناه الطائر بالهوا) طريقة عمله ان خذ ليترا من العجينة  
المرفوقة المصنوعة من ٥٠٠ جرام سمّن و ٥٠٠ طحين و ١٠٠ ملح تعجن وتمد  
وترق ويؤخذ منها على قدر الصينية التي تخبز عليها بان يضيف اليها غطاء  
طنجرة على قدر الصينية التي تخبز عليها ويقطع ما زاد عن الغطاء وتؤخذ  
العجينة التي تحته وهي المسماة فولوفان فانها لرقنّها تطير في الهواء وتضعها على  
الصينية واخبزها ثم احشها اما باليخناو هي من الكما المفرومة وقطع الكبد المفروم  
والكلى والفطر بالسلسلة واما بكبيبات الطائر بقدر بيضة بالالمانية واما بكبيبات  
الارنب او بشراحي الصومون او بمفروم بالالمانية او بشراحي هبر البلطي  
او بقطع البيض المسلوق بسلسلة بشامل او بشراحي او مفروم هبر سمك موسى  
والبدلان وام الخلول والفطر بمخملية السمك المخثرة بمخلاصة ام الخلول او بكبيبات  
الاسماك بغلظ بيضة الحمام بسلسلة صيامية واخبز ثم زين بالسلسات الملائمة وقد  
بيننا ذكره باجلى بيان في باب

## المشوي

فراريج بالجرجير . صغير الارنب بشراحي الملح . او فراريج الديك  
الهندي بالجرجير . والبط البري

## الاشكال الثانية من ٦ الى ٨

البزلا على الباريزية . الهليون بسلسة السمن . البيض المقلي بالزوم المحضر  
القول بالبشامل . عوامات بزالال البيض والسكر بالارز . حلواء جوزية  
بالسكر . مجلدة الفريز . الكريما مزينة بالفاكهة

الفاكهة على ما تقدم  
مادبة صيامية من ٦ الى ٨ كراسي

## الاولى

شوربا بعصير اللفت . سمك مزين بهلام السمك . سنبوسك السمك

## الثانية

البوري ملتوتا ومقلبا على الانكليزية . البيض مقلبا بالماء الغالي بسلسة  
البنادورى . الاسباناخ بالمخملية . عوامات التفاح . الكريما بالشوكولاتة

## غيرها

شوربا الكتل بالكرفس . ذئب بحري مشوي بسلسة دهن الانشابة .  
سنبوسك البدلان بخنا السمك بالخنجر على البحرية

## الثانية

سمكة موسى ملتوتة على الانكليزية . البيض مقلبا بالماء الغالي في الهندبا .  
البازيلا بالسكر . اقراص الارز . مجلدة الرم



## غيرها

شوربا الحبيض معقدة . الحوت بالكريما . فولفان الحنكليس بالبوليت  
الاسفري بالتردونل

## الثانية

البورى ملتوتا على الانكليزية . قطع الخبز المحمرة بالفطر بالجزر في  
البشامل . التفاح بالارز المجلد . اقراص مربى الشمس

مادبة صيامية من ١٠ الى ١٢ كرسيا

## الاولى

شوربا بقطع الخبز المحمرة في عصير العدس . بلطية بالهولندية . محمر هبر  
البورى بالكاه . سنبرسك كيبات السمك بالبشامل . السمك محمرا بنجر مادر .  
بنخا السمك

## الثانية

القبودي . حلاوي جوزية مزينة . لفت مجلد بالسكر . سلاطين .  
اجاص بالسمن . مجلة الكشمش « مريبات »

## غيرها

## الاولى

شوربا كرفس بالارز . الصومون على الطريقة الملكية . سلطان ابراهيم  
محمرا بالطينيسة . هبر سمك موسى بالمايونز . الدرني بنخا الخمر الابيض  
سنبرسك السمك

## الثانية

الاسماك باليهون الحامض او مقلية ملتوتة على الانكليزية . اسباناخ  
بالانكليزية . الكما محرقصة . معكرونة بالقالب . مجلدة الفاكهة

## غيرها

شوربا قطع الخمير المحمرة بعصير الكستنا . السمك مشلوق . كيبات  
الصومون بالكما . مينا السمك

## الثانية

السمك ملتوتا ومقليًا بالانكليزية . عصير اللويا بالكريما . القرنيط بالخبز  
المحمول مزينا بكريما الشوكولاتة . مخلوطة الفاكهة



## القسم الثاني

### في اشكال الطعام على الطريقة الشرقية

لا يقتضي ان نكرهنا ما قد طالما ذكرناه في هذا الكتاب من التعليم والفوائد بخصوص المطبوعات وما يقتضي لها من المواد الملائمة من كل من اركانها وانما نطلب الاشكال الشرقية مزيد العناية في اختيار هذه المواد كاللحم والاسماك والخضرة فانها تتطلب خير هذه الاشياء فلا تكون الاشكال الحسنة الا عن مواد حسنة وهكذا عن نظافة انية الطبخ والطباخ وعن النار من قوية وهادية وعن التابة لاسيما الملح والبهار فذلك موكل بالبحري الى الذوق لا العيار وحده فذق التابة واحكم لها الى غير ذلك من الاعتبارات وقد اكتفينا بما تقدم تاركين لما نذكره الى حكمة الطباخين ودرايتهم

### الباب الاول

#### في الاشكال النطارية

### الفصل الاول

#### في الشوربا

قد اسهبنا المقال في الشوربا وسائر الاشكال في القسم الاول من هذا الكتاب فعليك بمراجعته وانما زيد عليها هنا ما ياتي

### شوربا القبا

خذ من اللحم اوقه ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيدا وارفعها من الجرن وضعها فوق اللحمة ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة ومتى نعتت ارفعها وضعها في صحن ثم رجع اللحمة الى الجرن ودقها مع البصلة وخذ منها نحو اوقيتين

واصنعها كئلاً كراس العصفور وضعها في صحن ثم خذ من البرغل اوقية وضع  
عليه الماء وصوله ثلاث مرات وضعه فوق اللحم في الجرن واجبلها بيدك وارجع  
فدقها حتى تصير كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليسونة الحامضة الصغيرة وانقرها  
باصبعك واحشها بالشحمة التي دقتها حتى اذا انست العمل ضع طنجرة على  
النار واحم فيها الشمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى تنقلي جيداً اضع لها من  
الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق الكيبيات بالمرقة فاذا نضج برغلها  
ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله وضعه في الطنجرة  
واضف اليها الملح وخذ باقة بقندونس وافرغها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق  
الشوربا ومتى شئت ان تصبها فضع الكيبيات فيها وصبها في الصحن ورش عليها  
قبصة من القرفة الناعمة

### شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبجها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي  
واسطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في النار وشيط الدجاجة عليها حتى يحترق  
وبرها ثم خذ الطحين وافرغها داخلاً وخارجاً واغسلها ثم افرغها بالقرفة من  
الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمة ناعماً ثم خذ نحو ربع اوقية  
ارز وصوله مع ربع اوقية صنوبر واضف الملح والبهار والقرفة وتبل ذلك كله  
معاً ثم احش الدجاجة وخطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها في الطنجرة وضع  
عليها الماء واضف الملح وضعها على النار واقشط زفرتها حتى اذا نضجت خذ لحمة  
واصنعها قما وكبيبة على ما تقدم الشرح قبلة واقل القما وضعها فوق المرققة  
وارفع الدجاجة وضعها في قصعة واسلق الكيبيات وارفعها جانباً ثم خذ الارز وضعه  
على المرققة حتى اذا نضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمة ناعماً واغسله وضعه  
فوقها ثم ضع الكيبيات فوق الشوربا لذي التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم  
ارفعها وضعها في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحن وضع  
في كل صحن كيبتين او ثلاثاً ورش على وجه الصحن القرفة الناعمة



### شوربا الخضرة

خذ من اللحم ٤ اواق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاثة رؤوس بطاطة وبقاكة كرفس وبقاكة بقدونس وبصلتين وجزرتين وافرم ذلك كله معاً وضعه فوق اللحم في الطنجرة واضف الملح والبهار والطبخ

### شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتى اذا نضجت ارفعها من المرقه وصف هذه المرقه ونظف الطنجرة ورجع المرقه اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجرة ولتكن المرقه لسبعة صحون والطبخ وقبل المائدة بنحو ١٠ دقائق خذ صفاري بيض واخفقها بملعقة خشب جيداً واضف اليها عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقه ملعقتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والى ذلك فوق الشوربا وانت تحركها وتزلها وقدم

### شوربا العجين

خذ من اللحم ٢ اواق ومعه شيء من العظام واسلق واقشط الزفرة والطبخ حتى النضج ثم خذ من السميد اوقيتين والعجينة شديداً كالكماج واقسمه قسمين ترق احدهما بالشوبك كالرقاق وخذ كشتباناً وقطعه على قياسه والقسم الثاني قطعه شققاً تبرم كلاً منها تحت الخنصر منحرفاً قطعاً صغيرة ثم ارفع اللحمه وصف المرقه واغسل الطنجرة ثم نسر اللحمه المسلوقه نسرّاً عن بعضها ورجعها الى المرقه وضعها على النار حتى تغلي ثم سقط العجين الذي قطعته بالكشتبان فوق اللحمه والطبخ ثم نزل على الارض واحم سمناً في مقلاة واقل بها العجينة التي قطعناها حتى نتحص جيداً ثم دق شيئاً من الثوم ونعناع وملح واعصر فوق ذلك ليمونة ابي سفير وضع فوق الطنجرة التي فيها اللحمه والعجين ولدى التقديم رجع الطنجرة الى النار حتى تغلي بالحامض وسقط العجين الذي حمصته فوق الشوربا ونزل

حالا وصب بسرعة وقدم

### شوربا الماش

خذ من الماش اوقه وثقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء  
واطبخ حتى ينضج ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفه  
بمصفاه كبيرة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد  
احضرت ٤ اواق لحم هبر ودقها على ما تقدم الشرح واصنع نصفها قنما والنصف  
الاخر كيبه واحمر سمنًا في مقلاة والتى القنما فوق السمن واقلاها جيدا وضعها  
فوق مرقه الماش وتكون قد قرصت الكيبه اقراصا على ما شرحنا واسلقها في  
الطنجرة التى فيها الشوربا حتى اذا نضجت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وصوله  
وضعه في الطنجرة ومعه الملح حتى اذا صارت الشوربا اضف اليها من البقدونس  
باقة مفرومة مغسولة ولدى التقديم ضع الكيبه في الطنجرة حتى تسخن وصها في  
الصحن ورش على وجهها القرقة وقدم

### شوربا العدس

خذ من العدس ٢ اواق وثقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وغمره  
بالماء واسلقه جيدا ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت العدس  
بيدك وصفه بمصفاه بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه وضع عصيره على النار ثم خذ  
اواق لحم واصنع نحو نصفها قنما وبقيتها كيبه على ما شرحنا انفا واحمر في طنجرة  
شيثا من السمن واقل القنما حتى تحمر وضعها في الطنجرة فوق مرقه العدس حتى  
تغلي ثم اسلق في الطنجرة الكيبه حتى تنضج وارفعها الى القصعة ثم خذ شيثا من  
الارز وصوله وسقطه في مرقه العدس ومعه الملح حتى اذا صارت الشوربا خذ من  
البقدونس باقة وافرمها ناعما واغسلها وضعها فوق الشوربا ولدى التقديم سقط  
الكيبه في الشوربا وصب في الصحن ورش على وجهها القرقة الناعمة وقدم

## شوربا العدس في الخبز المحمص

خذ من العدس ٤ أواق ونقه وصولة وضعه على النار في طنجرة وغمره بالماء  
واطبخ حتى اذا نضج نزلها على الارض ودعها تبرد وامرث العدس في الطنجرة  
وصفه بمصفاة بحيث لا يبقى الا قشرة واضف الملح والبهار ورجع العصير الى  
النار ولدي التقديم خذ الخبز من افرنجي او غيره وقطعه قطعاً مربعة بقدر  
اصبعين وضع في مقلاة نحو نصف اوقية من السمن ومتى حميت ضع فوقها  
الخبز الذي قطعته حتى يتقل جيداً ويحمص ويجهز ولدي التقديم سقطه في  
الطنجرة التي تلي على النار ونزلها على الارض وصبها وقدم

## شوربا السلاطين

خذ بصلة وافرما ناعماً وضعها في طنجرة ثقلي على النار وضع الماء ثم كسر  
السلاطين وضعها فوق البصلة في الطنجرة حتى اذا استوت صول وقية ارز  
وسقطها فوق السلاطين واضف الملح والبهار حتى اذا نضجت الشوربا وصار  
وقت التقديم صبها وقدم

## الفصل الثاني

### في الارز

### الارز المفلفل

خذ من الارز ٢ أواق ومن السمن نصف اوقية وحـم السمن في الطنجرة على  
النار جيداً وخذ نحو ٢ أواق ماء وطفيء بها السمن التي حميت واضف القليل  
من الملح ثم صول الارز والف في الطنجرة فوق السمن والماء وخذ ملعقة خشب  
وشكها في الارز فاذا وقفت تكون الماء كافية واذا قلبت فزد الماء وذق الملح  
فاذا كان كافياً غط الطنجرة واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته  
ابجاش يكون قد نضج فتزل الطنجرة على الارض وحركها ثم فطها ورجعها  
على هب النار اي على حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب وقدم وقباله البجنا

### الارز مقلوب

خذ من اللحم الهبر ٢ اواق وافرمه كاللحم المشوي بل اصغر منه وافرم بصلة ناعماً واحم في طنجره على النار اوقية من السمن والبق فوقها البصلة حتى تذبل ثم ضع فوقها اللحم واضف الملح والبهار ونصف اوقية حمص متقوع وقل ذلك كله معاً ثم اضف الى اللحم قدحاً من الماء ودعها تغلي حتى تنشف ثم صول اوقه ارز واضف الى اللحم دون ماء ثم خذ طنجرة ثانية وضع فيها شيئاً من الماء والملح حتى اذا غلت جيداً ألها فوق الارز الذي القينه فوق التطييفه ودع الطنجرة تغلي حتى تنشف واذا نضج الارز نزلها على الارض ولا تحركها ثم صبها فوق صينية تضعها على النار حتى يثبت الارز والطنجرة مطبوقة فوق الصينية الى حين التقديم.

### الارز بدفين

خذ من اللحم ٢ اواق مع شيء من العظام وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها عن النار ثم خذ نصف اوقه من البصل وقشره وقطعه اربعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل حتى يشقر ثم ضع فوقه اللحم واقل قليلاً ثم ضع فوق اللحم والبصلة نصف اوقية حمص متقوع وصب المرقه فوق ذلك كله واطح واضف الملح والبهار والقرقة والكراوية المدقوقة ثم خذ ٢ اواق ارز وصوله وسقطه في الطنجرة وشك ملعقة خشب فيه فاذا وقفت تكون الماء كافية ولا فزدها وغط الطنجرة وهي نشفت نزلها على الارض وحركها ثم ضعها على حافة الموقد وقدم وقبالتة اللبن

### البرغل بدفين

خذ من اللحم ٢ اواق وشيئاً من العظام وضعه على النار في طنجرة وغمره بالماء واضف اليه نصف اوقية حمص متقوع واقشط الزفرة واغل قليلاً ثم خذ من البصل الصغيرة نحو ٢ اواق وقشرها ودعها صحيحة ثم نزل



الطنجرة عن النار وارفع منها اللحم وصف المرقعة في وعاء اخر مع الحمص  
وغسل الطنجرة جيداً وضع فيها نصف اوقية من السمن واحمها على النار ثم ضع  
فوقها البصل الذي قشرته واقله جيداً ثم ضع اللحم والحمص فوق البصلة واقل  
قليلاً ثم ضع فوق ذلك كله مرقعة اللحم التي صفيها واضف الملح والبهار والقرقة  
والكراوية مدقوقة واطبخ ثم صول من البرغل ٢ اواق وجولة ثلاث مرات من  
التراب وسقطة في الطنجرة وضعه من الماء كفاية وغط واطبخ ثم نزل الطنجرة على  
الارض وحرك ثم ضعها على هب النار حتى يفتح البرغل وقدمه وقبالة اللبن

### الارز بموزات اللحم

خذ من موزات اللحم ٢ اواق وقطعها نلت شتف ثم احم في طنجرة على  
النار نصف اوقية سمن واقل اللحم نصف قلية ثم خذ بصلة صغيرة واقشرها  
وقصها صليباً وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحم كي تنقلي جيداً وتحمر ثم خذ من  
البنادورى ٢ اواق واعصرها جيداً وصفها بالمصفاة فوق اللحم واضف الملح  
والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى تنضج اللحم ثم خذ ٢ اواق ارز و صولة وسقطة  
فوق اللحم وضع كفاية من الماء حتى اذا نضج ضعه على الارض وحركه ثم ضعه  
على هب النار حتى يثبت

### الارز على فراريج

خذ الفروج واذبحه واقطع رجليه ومنقاره وضعه في وعاء عميق وصب  
فوقه الماء الغالي واسمطة من الريش حتى ينظف وافزره ونظفه من الداخل  
وقطعة اربع شتف واحم في طنجرة على النار شيئاً من السمن وضع الفروج فوقها  
حتى ينقلي ويحمر ثم ضع له الماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى ينضج ثم خذ من  
الارز ٢ اواق و صولة وسقطة فوق الفروج وضع من الماء كفاية واطبخ حتى اذا  
نضج الارز نزل على الارض وحرك ثم ضعه على هب النار ولدى التقديم قدمه  
وقبالة سلطة خس

## الارز على عصافير

خذ العصافير وانتفها وافزرها واسمح كلاً منها بخرقة نظيفة من غير ماء وضع السمن في طنجرة واحمها على النار واقل بها العصافير وضع عليها شيئاً من الماء حتى اذا غلت اصف الملح والهبار ثم صول ٢ اواق ارز وسقطة في الطنجرة وضع له من الماء كفاية حتى اذا نفج نزل على الارض وحركه ثم ضعه على هب النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

## الفصل الثالث

في المحشوات من الخضرة

### الكوسى محشواً

خذ اوقية واحدة من اجود الكوسى وافضله وخير الكوسى اصغره وانقره وخذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله ازواًما حتى ينظف وضع فوق الارز الملح والهبار الكافيت واجبل اللحم مع الارز واحش كلاً من الكوسى لوحدها ناراً من طولها عقدة اصع ثم خذ شيئاً من البنادورى واقشرها وبصلة صغيرة مفرومة ناعماً وضعها في طنجرة وقلها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البنادورى المقشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى المحشو وغيره بالماء ورش عليهم الملح كمية موكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادية

### القرع محشو

القرع المحشو مع البنادورى حكمة حكم الكوسى المحشو تماماً على ان القرع ينحت اولاً ثم ينقر

### القرع محشو بالحماض

خذ القرع وانحته ثم انقره وخذ شيئاً من نفارته وضعها في الطنجرة تحته واطبخ على نار معتدلة حتى ينشف وخذ راساً من الثوم ودقه مع قليل من التعناع

واما الملح وحامض الرمان فمكولان للذوق وغمر بالماء ويطبخ على نار معتدلة

### الحجزر المحشو

خذ الحجزر واقشره واتقره كالقرع وحكمها واحد حشياً وطبخاً وما ذكرناه  
في القرع راجعة منها

### الباذنجان المحشو

حكم الباذنجان المحشو حكم ما ذكرنا على انه كلما حشيت باذنجاناً اترك  
منها قيراطاً اسطفاً بالاصبع ثم بعد نقره يوخذ قمعة ويطبق بشيء من البنادورى  
ويجعل طبقة في الطنجرة يصف فوقها محشو الباذنجان ثم يغمر بالماء ويطبخ  
على نار معتدلة

### الملفوف المحشو

لاقة من الملفوف اوقيتان من اللحم واوقية واحدة من الارز وافرم هذه  
الحشوة وتبلها على ما تقدم وخذ الملفوف وافصله وضعة في الماء الغالي حتى يذبل  
واحشه وضعة في الطنجرة والماء تغمره ويطبخ على نار معتدلة حتى اذا نضج دق الثوم  
والنعناع والملح والليمون الحامض وسقطة فوقه واغل حتى ينشف وتنزله وقدم

### ورق العنب محشواً

لكل ٢ اطاق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم واوقيتان من الارز  
فافرم وتبل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه واقشط الزفرة  
عنه وضعة تحت محشو الورق وغمر المحشو بالماء ومعه شيء من الملح

### المحشوات باللبن

ان المحشوب باللبن من قثاء او كوسى خذ له اوقية من هذه الخضرة واحشها  
على ما ذكر واطبخها حتى اذا نضجت نصف النضج خذ اللبن وصفه جيداً بخرقة  
رفيعة وخذ بيضة وضعها فوقه وضعة على النار وانت تحرك حتى يغلي ثم ضعه

فوق المحشو واغل ولا تغفل عن تصفية اللبن جيداً فكل الالبان تصلح للمحشو  
اذا تصفت جيداً والا فيخشي من انها تفرط وتصل معها تكن جيدة

### السلق للمحشو

ان السلق المحشو كالملفوف المحشو على انه يوضع للسلق ليمون حامض  
دون الثوم والنعناع

### بطاطة محشوة

خذ من البطاطة الكمية اوقية وقشرها وانقرها ثم خذ من اللحم الهبر  
اوقيتين وافرمة ناعماً ثم احم شيئاً من السمن واقل به اللحم نصف قلية ثم  
افرم بصلة صغيرة واضفها الى اللحم وقليلاً من الصنوبر والملح والبهار حتى اذا تم  
القلي نزل على الارض ودعها تبرد ثم احش بهذه التطبيقة البطاطة التي  
نقرتها ثم حم السمن وضع فيها شيئاً من نقر البطاطة وصف فوقها البطاطة  
ثم اعصر اوراق بنادوري وضعها فوق البطاطة وغمر بالماء مضيفاً الملح والبهار  
واطبخ حتى تنشف وتنضج وقدم وقبالنها الارز

### محشوات الخضرة صيامية

ان المحشوات كالسلق والملفوف لكل اوقيتين منها اوقيتان من الارز  
ونصف اوقية من الصنوبر ومفروم بصلة كبيرة ناعم مفروكة بالملح والبهار  
ومفروم باقة بقندونس ناعم تضع ذلك كله معاً وضع على الارز اوقية من الزيت  
المحلو وتكون قد قطعت السلق من ضلوعه وغسلته ونشرته في الشمس حتى  
يذبل واحش كل ورقة ورقتين وخذ طنجرة وابسط في قعرها اوراقاً من السلق  
المذكور وضع المحشوة فوقه على النار واعصره الليمون الحامض واضف اليه  
الملح حسب الذوق وقس على ذلك المحشو الصيامي من ورق عنب وملفوف  
على ان الملفوف يوضع لثوم ونعناع وثوم وحامض



## الفصل الثالث

### في الكييات

ان الكيبة تكون من اللحم الهبر والبرغل المجدين وهي على ضربين  
شئى ياتي بيانها

### الكيبة بالصينية ممدودة

الكيبة بالصينية ونسى كيبة بالفرن ايضاً لها مثلاً من اللحم اوقية ومن  
البرغل اوقية ونصف . خذ اللحم وقطعة او عرقه وخذ منه نحو اوقية ونصف  
وافرمة ناعماً وخذ بصلتين وافرمها ناعماً واقلمها بالسمن حتى تذببلان وضع اللحم  
المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر وملح وبهار واقل ذلك جيداً ثم دق هذا  
اللحم الهبر جيداً وارفعه من الجرن وضعه في قصعة وخذ البصل ودقة مع الملح  
وبالبهار حتى ينعم وضع الهبر المدقوق في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم  
واجبل باليدين جيداً حتى تصير الكيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها  
بشيء من السمن وخذ قطعة من الكيبة ونقها من العروق وذقها ومدّها على الصينية  
طبقة رقيقة وخذ التطيقة وهي الحشوة وابسطها فوق الكيبة ثم خذ قطعة من  
الكيبة ورقها طبقة اسماك من الاولى وابسطها فوق الحشوة واصقل جيداً ثم  
خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها  
بالفرن

### الكيبة بالصينية اقراصاً

هذه كيبة الاقراص كالكيبة ممدودة لكن حشوتها شحمة مدقوقة خذ اللحم  
اولاً ودقة والفج جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم ضع اللحم الهبر ودق وخذ  
البرغل وصولة ثلث مرات واجبل ودق حتى تصير الكيبة كالعجين وخذ صينية  
وادهن قعرها بالسمن وقطع الكبة اقراصاً تحشوها بالشمع حتى اذا تم العمل  
ضع على كل من الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

## الكيبية مشوية

حكم هذه الكيبية حكم كيبية الاقراص بالصينية على ان تقرصها للشوي على ما ياتي خذ من الكيبية المدقوقة قطعة قدر الليمونة الحامضة ورقها مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها واحمها جيداً وضع المصبع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصبع واشوي

## الكيبية الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها تقرص اقراصاً صغيرة مكبتلة على قدر جوزة كيرة واحشها بالشحم او بتطبيقه حتى اذا انجزت التقريص خذ مفلاة فيها الشمن واقل الكيبية حتى تحمر وخذ بنادوري حمراء اورب البنادوري واصنع سلسلة وقدم بها الكيبات

## الكيبية على بخنا البنادوري

لكيبية من ثلاث اواق لحم واربع اواق برغل نسع اواق بنادوري واوقتبان لحم تطبيقه . خذ اوقتبن لحم وافرمها جيداً وبصلة صغيرة وافرمها ناعمة واضف الى ذلك شيئاً من الصنوبر وضع هذه التطبيق في الطنجرة وابسط فوقها البنادوري مفشورة حتى اذا غلت جيداً صف الكيبية فوق هذه البخنا واطبخ حتى تنضج

## الكيبية على بخنا الباذنجان

لاقة من الباذنجان منزلة اوقتبان من اللحم وللكيبية ثلاث اواق هبر وخمس اواق برغل وشقنة شحم للحشوة خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة شيئاً واقل بها الباذنجان وحده وارفعه عن النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً بصلة صغيرة وقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى ينقلي وتكون قد دققت الكيبية ودققت ايضاً الشحم على ما تقدم في كيبية اللحم وقصر الكيبية اقراصاً مكبتلة قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفه فوق اللحم الذي صنعته تطبيقه في الطنجرة وغمرها بالماء

وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكيبة وضعها فوق المنزلة  
واطبخ حتى اذا نضجت اخرجها عن النار وقدم

### الكيبة بلبنية

لاوقة من اللبن او قيتان من الارز . خذ اللبن وضعه بخرقة ناعمة واخفق  
بيضة واتها فوقه واغليه وانت تحركه ثم خذ الارز و صولة وضعه فوق اللبن  
بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضع على النار حتى ينضج اما الكيبة فتكون  
من اوقيتين من اللحم الهبر ولها قطعة شحم خشوة وقرصها اقراصاً مكبتلة ومتى  
نضج الارز في اللبن القى الكيبة فيه ومتى عقدت ونضجت صبها في الصحون وقدم

### الكيبة الارنية

هي من طحينة وليمون ابي صفيرو حمص وبصل ولحم وعظام . خذ من  
اللحم ٨ اواق وشيئاً من العظام وقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق للكيبة يضاف  
اليها اوقة برغل وحضر الكيبة على ما تقدم وخذ العظام وما فاض عن  
الكيبة من اللحم واسلق واقشط الزفرة والق فيها نحو ٢ اواق من الحمص  
المنقوع وخذ اوقة بصل وافرمة جوانح رفيعة وخذ ٥ اواق طحينة وضعها في  
قصعة واسعة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبه شيئاً فشيئاً وابرم الطحينة حتى  
تخرج سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته واضف اليه ضعفه شيئاً  
واخلطها معاً وضعها على البصل في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى  
تشقر وضعها فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت  
نزلها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دقت الكيبة وقرصتها اقراصاً مكبتلة  
واعصر الليمون الابوصفير وخذ الطحينة واخفقها في عصير الليمون واذا كانت  
الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينة شيئاً فشيئاً وانت تحركها وضعها على  
النار حتى تغلي ثم نسقط الكيبة التي صنعتها حتى تعقد وصب في الصحون وقدم

## كبة الارز

خذ من الارز اوقه وصوله ودقة ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اوقه لحم وقطعة وعرقه وارفع منه اواق هبر للكبيبة وافرم ما تبقى لاجل التطبيقة ثم افرم بصلة ناعماً ثم احمر سمناً واقل بها اللحم المفرومة نصف قلية والبق فوقها البصلة المفرومة واضف الملح والبهار وشيئا من الصنوبر واقل جيداً ثم ارفعها عن الموقد وياشر بالكبيبة . فخذ بصلة صغيرة وقشرها ودقها ناعماً ومعه الملح والبهار وارفعها الى صحن ودق الهبر ناعماً ورجع فوقه البصلة ودقها معاً وضع الارز الذي دقته فوق اللحم واجبل بيدك ودق حتى تحاكي العجين ثم ضع في قعر صينية شيئاً من السمن وخذ من الكبيبة ورق فوقها واصفل فتكون طبقة اولى من الكبيبة تضع فوقها التطبيقة الا شيئاً منها ثم رق طبقة ثانية اسمك من الاولى وضعها فوق التطبيقة واصفل جيداً ثم قطعها كالبقلاوة وعلى وجهها الزيت او السيرج واخبز . واما ما تبقى من الكبيبة ففرصة اقراصاً مكنته كالليمونة الصغيرة وانقرها بالاصبع واحشها بما تبقى من التطبيقة واحم الزيت او السيرج واقل الاقراص حتى تحمر وقدم

## الطبخة الفاخية

خذ من اللحم اوقه النصف هبر والنصف الاخر مدهن وقطع المدهن شقاً وشرح زهرة قرنيط واقلها بالسمن وارفعها جانباً ثم قل اللحم حتى تحمر واضف اليها قدحين من الماء ودعها على النار حتى تنضج نصف النضج ثم سقط القرنيط فوق اللحم حتى ينضج ثم استخلص من الطبخة اوقيتين واللبن اوقه ثم دق اللحم الهبر باربع اواق برغل وكتل نظير كبيبة الشوربا واحشها بتطبيقة اللحم المفرومة والصنوبر واكرس الطبخة حتى تصير كاللبن واضفها الى اللحم والقرنيط الذي طبخته ثم صف اللبن بخرقه رفيعة واخفق بيضة واقها فيه واغله على النار وانت تحركه حتى يغلي جيداً وارفع طنجرة اليخنا عن الموقد حتى تبرد وضع



فوقها اللبن وضعها على النار وسقط الكيبة في اللبن واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

### الكيبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٢ اواق من اللحم و٤ اواق برغل فحضر الكيبة على ما تقدم الشرج وخذ من الملفوف اوقة وافرمة ناعماً وقله بالشمس حتى يذبل واضف اليه اوقيتين من المحمص المشقوع وغمر بالماء الكافي واطبخ حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكيبة اقراصاً مكبتة فارفع القدر عن النار ودعها تبرد والى فيها الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحركها بالمعلقة كي لا تجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزال تحركها حتى تغلي وخذ الكيبة وسقطها فوق الكشك واطبخ حتى اذا نضجت اسكب في الصحون وقدم

### كيبة السمك

هي من نحو اوقة من هبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل . خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل وصولة ثلاث مرات واعصره ودعه في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء وبصلة وقشرة ليمون برتقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله حتى ينعم وارجع الى السمك وارفع منه حسكة وجلدته وضعه في الجرن فوق النابله حتى اذا دق جيداً اضف اليه البرغل واجبل بمزيد السرعة كي لا تنفخ ثم دق الكيبة حتى تنعم واصنع تطبيقه من اوقية صنوبر ونحو ٢ اواق بصل مفروم جوائح رفيعة واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصفاً من الزيت وقل جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكيبة طبقة اولى رقيقة وضع فوقها التطبيقه واصنع طبقة ثانية ومدتها فوق التطبيقه واصقلها جيداً اوخذ السكين وقطعها قطعاً صغيرة كالقلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي لا تنفخ وضع على سطحها الزيت وقليلاً من الماء واخبزها بالفرن . اما ما تبقى من الكيبة وفاض عن الصينية فقرصه اقراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا حي اقل الاقراص

شيئا فشيئا الى النهاية

### كبيبة الحيلة

سميت بذلك للاحتيال في صنعها من مواد دون ما ذكر صلاحية . خذ من البرغل اوقه وصوله جيدا واده وحده وخذ اوقية ونصفا من الارز ونقه واغسله ازواما وضعة في طنجرة على النار واغل حتى ينطبخ وخذ بصلة وبهارا وملحا ودق ناعما وخذ البرغل الذي تقعته وضعة في قصعة كبيرة وضع في عليه البصل الذي دقته واضف الطحين واجبل باليد حتى تصير الكبة كالعجين وكتلها كتلا قدر الجوزة وخذ شيئا من الساق وامرته في وعاء وضعة فوق الارز وخذ بصلة وافرمها ناعما واضف اليها قليلا من الزيت وقلها على النار حتى تحمر واضفها الى الارز والحامض والى الكبة في الطنجرة فوق كل ما ذكر ودق راسا من الثوم وشيئا من النعناع والملح جيدا ووضفها في الطنجرة واطبخ حتى اذا نفخت صب وقدم

### كبة البقطين

خذ من البقطين اوقه وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعة في الطنجرة وغمره بالماء حتى اذا نفخ وانخس كالعجين خذ اوقه برغل واصولها وباقة كزبرة وافرمها ناعما وبصلة ودقها في الملح والبهار وخذ البقطين الذي سلقته والبرغل الذي صولته وضفها والبصلة معاً واضف شيئا من الطحين والعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٢ اواق بصل ناعما في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعتها ومدّها فوق البصلة اي في الصينية طبقة واحدة لا غير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما نشاء . واما ما تبقى من الكبة فقطعة اقراصا واقفه في المنزل

### كبيبة البطاطا

خذ من البطاطا اوقه واسلقها جيدا حتى تنخس ومن البرغل اوقه

وصولة جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وبهاراً ودق جيداً وضع البطاطة  
المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالعجين ومد منها صينية تخبزها بالفرن  
من طبقة واحدة وكيفية واحدة على ما تقدم في كيبة اليقطين . وإما ما بقي من  
الكيبة فاصنعها أقراصاً وأقلها في متروك وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير  
كبة البطاطة تماماً

### كيبية الاخبوط

خذ الاخبوط وانزع اصابعه واشخ جلده ولاخبوطه من ٤ اواق ٨  
اواق برغل وعالجها معالجة كبة السمك تماماً ولكن كبة الاخبوط تكون من  
طبقة واحدة لا غير

## الفصل الرابع

### في الكفتات

#### الكفتة مشوية

خذ من اللحم ٢ اواق مقطعة من العروق ومن الدهن اوقية ودق في الجرن  
بصلة صغيرة في الملح والبهار حتى اذا نعت ضع فوقها اللحم ودقها حتى تصير  
كالعجينة ثم خذ الشياش واقطع من الكبة شيئاً وشكه بيدك في الشيش واشو  
على نار الجمر العارية من اللهب والدخان

#### الكفتة مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً في مقلاة  
وضعها على النار ومتى حميت اقل الاقراص حتى تحمر ثم خذ ٢ اواق بنادورى  
واعصرها وصفها بالمصفاة والى عصيرها فوق الكفتة ودعها على النار حتى  
تعقد كاللبن وقدمها وقبالها الارز المفلل

## الكفتة المفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ٤ اواق ومعة شي من الدهن وافرم بسكيتين فرماً ناعماً وخذ بصلة صغيرة وافرمها كذلك وضع فوقها القليل من القرفة والملح والبهار وافركها حتى تذوب وخذ باقة بقندونس واغسلها وافرمها ناعماً واخفق ذلك كله في بيضتين والى فوقه اللحم التي فرمتها واجبل الكل معاً وقرصها اقراصاً مدورة تلتها بالطحين وتقلها بالسمن الحامي في المقلاة على النار حتى اذا انتهى القلي ضع الكفتة جانباً وخذ ٢ اواق بظاظة وقشرها وقطعها قطعاً رقيقة مدورة واقلمها وراء الكفتة

## الكفتة المفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في الفرن وقدمها وقبالتها السلطة

## الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصة بالسمن الحامي ثم اخرج منه وضعه جانباً واصنع الكفتة اقراصاً مكبتلة واحشها بالصنوبر الذي حمصته واقلمها بالسمن ثم خذ البنادورى واعصرها وصفر عصيرها بالمصفاة وصبه فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

## الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا . خذ بصلة صغيرة وقليلاً من الملح والبهار ودقها في الجرن جيداً وضع فوقها من اللحم اوقيتين ودق جيداً حتى اذا نعت الكبة كتلها بيدك كتلاً قدر راس العصفور واحم في الطنجرة سمناً والى فوقه الكفتة المكبتلة واقلمها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٢ اواق وقص البصلة صلياً وافرمها رفيعاً وضعها فوق اللحم في الطنجرة وحركها حتى تذبل جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية وغمر بالماء مضيئاً القرفة



والمخ والبهار والطبخ على نار معتدلة ومتى نضج البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها  
والقها فوق الطبخة ودعها تغلي برهة ويكون عليها قليل من المرقعة وقدمها  
وقبالتها الارز المفلفل

### داود باشا بالبنادورى

خذ من اللحم الهبر ٢ اواق ودقها ومعهما بصلة وملح وبهار ومتى نضجت كبشها  
قدر راس العصفور واجم السمن في طنجرة واقل اللحم التي كبشها جيداً  
واعصر اوقية بنادورى وصفها بمصفاة فوق اللحم التي قليتها واضف الملح والبهار  
واغلها حتى تعقد وقدمه وقبالته الارز المفلفل

### داود باشا بالطرطور

خذ من اللحم الهبر ٢ اواق وحضرها على ما تقدم ودق من الصنوبر اوقيتين  
بشيء من الملح ناعماً كالعجين وضعها في قصعة عميقة واضف اليها قدح ماء صغير بن  
واكسرهما جيداً واعصر فوقها ليمونة حامضة واكسرهما حتى تروى جيداً وضعها  
فوق اللحم التي قليتها وافرم باقة بقدونس ناعماً واقلها بالسمن الحامية وصيها  
حالا في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم وقبالته الارز المفلفل

## الفصل الخامس

### في الاضلاع

### الضلع محشو

خذ ضلع وحضره للمحشو ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وقطعة دهن  
وافرمها معاً وخذ نصف اوقية من الارز و صولة واضف اليه القرفة والملح والبهار  
وضع فوقه اللحم الذي فرمته واضف نحو ربع اوقية صنوبر وتبل ذلك كله معاً  
واحش الضلع وخطه بارة وخيط وضعه في الطنجرة وغمره بالماء واضف اليه  
شيثاً من الملح وعمر الموقد والطبخ واقشط الزفرة واذا شئت ان تصنع الشوربا  
في مرقعة البنادورى فضع منها فوق الضلع بالطنجرة ٢ اواق حتى اذا نضج الضلع

ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقه والبنادورى في وعاء عميق وامرت جيداً  
وصف بالمصفاه واغسل الطنجرة التي طبخت فيها الضلع وصوبنها كي لا تنفخ  
ورجع المرقه اليها وضعها على النار وسقط الارزا والشعيرية فوق المرقه واطبخ  
الى نهاية النضج . وقس على ذلك الرقبة المحشوة

### الضلع المحشوم قلياً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه نصف سلقه ثم  
ارفعه من المرقه وضع في طنجرة اخرى شيئاً من السمن واقل الضلع بالسمن  
حتى يجمر وقدمه بحامض الليمون او سلسة البنادورى واصنع بالمرقه التي  
سلقت فيها الضلع ارزاً مفليلاً فخذ هذه المرقه وضعها في طنجرة ثانية على النار  
حتى تغلي وخذ ٤ اواق ارز وصوله وسقطه في المرقه وشك ملعقة الخشب  
في الارز فان وقفت كان الماء كافياً وان قلبت فزد الماء وغط الطنجرة واطبخ  
حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن واحمها في مقلاة جيداً وصيها  
فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على بخار النار اي على حافة الموقد حتى يثبت  
واسكب وقدم

### الفصل السادس

#### في الطائر

#### الدجاج محمراً

خذ الدجاجة واذبحها وانفها في الماء الغالي واسمطها ونفها من الريش  
وافزرها وارفع مصارينها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها منه  
ثم افركها بالقرفة داخلاً وخارجاً ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمة ناعماً وصول  
من الارز نحو ملعقة واضف اليه الملح والبهار وضع المحبة التي فرمتها والقرفة  
والصنوبر وتسل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بارة وخط ثم  
احش رقبتها وخطها وضع الدجاجة في الطنجرة وغمرها بالماء مضيئاً اليها الملح

القليل وضع الطنجرة على النار واغلِ واقشط الزفرة واسلق نصف سلقه وارفعها من المرقعة وضع في طنجرة شيئاً من السمن واحمِ على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واصنع لها سلسة البنادوري او سلسة حامض الليمون ومتى نضجت اصف القرقة والملح والبهار. اما المرقعة التي سلقت بها الدجاجة فاصنع بها الارز المفلفل على ما ذكر في مرقعة الضلع

### الدجاجة بالفرن مع البطاطة

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقه ثم ارفعها من المرقعة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اوقية بطاطة واسلقها واقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطة واصف القرقة والملح والبهار وتكون قد استحضرت ٤ اواق بنادوري فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ما في الصينية واخبزها بالفرن

### قبلة الدجاج

خذ الدجاجة واسمطها وقطعها قطعاً واقلها وارفعها جانباً ثم خذ ٢ اواق لحم وافرمة ناعماً وبصلة صغيرة وافرمها كذلك ونصف اوقية صنوبر واحم سمناً في مقلاة وضع اللحمة التي فرمتها في الطنجرة فوق السمن واقلها نصف قلية ثم اصف البصلة مع القرقة والبهار والملح وحرك جيداً حتى تنضج واصف الصنوبر فوق ذلك كله وغمر بالماء واطبخ على النار حتى نهاية النضج

### الدجاج محشوة بالقلوبات

خذ الدجاجة واسمطها وافزرها وافركها بالطحين واغسلها ثم افركها بالقرقة واحم سمناً في مقلاة والى فيها قلوبات من الجوز والفسق واللوز والصنوبر وحرك القلوبات حتى تشقر وارفعها من السمن ثم احش الدجاجة بالقلوبات التي حمصتها وخطها بآبرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار وضع من السمن ما يغمر الدجاجة حتى نصفها وغط القدر بصحن من الفخار ايضاً

وطين الغطا على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن . ولك ان تصنعها في البيت  
على نار معتدلة ولكن لا تطين الغطاء كي تنظر فيه حيناً بعد حين وتقلبها حتى  
النضج التام وارفعها من القدر وقدم بسلعة البنادوري او سلطة البقدونس

### الطائر الخصري

خذ الطائر الخصري واتننه ونظفنه من ريشه وافزره وارفع مصارينه واغسلها  
وافرمها ناعماً جداً واقلمها بالسن واصف الى هذه المصارين التي قلبتها  
شيثاً من الطحين وحرك واعصر فوقها الليسون الحامض وتكون قد شويت  
الخصري فضعة فوق المصارين التي قلبتها ولدي التقديم ضع الحامض فوق  
الطحين حتى يصير سلسة

### ديك الحبش (الهندي) محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالما الغالي كاللدجاج وافزره وافركه بالطحين  
من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم خذ من اللحم اوقية وافرمها  
جيداً ثم صول من الارز اوقيتين وضع على الارز القرفة والملح والبهار وكش  
قرنفل وتبل ذلك كله باللحمة التي فرمتها مضافاً الى ذلك اوقية صنوبر وحش  
الديك بهذه الحشوة وخطة بآبرة وخيط وضعة في طنجرة كبيرة وضع من الما  
اكثر من غمره واطبخه على نار قوية واقشط زفرته حتى اذا نضج نصف النضج  
اخرجه من المرقه وخذ من البطاطة اوقيتين واقشرها وخذ صينية كبيرة وضع  
في قعرها من السن اوقية وضع الديك في وسطها وفوق البطاطة وخذ من  
البنادوري اوقيتين واعصرها وصنها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطة والديك  
واضف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

### ديك الحبش محشواً بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه ونظفنه وافزره وافركه بالطحين واغسله جيداً وخذ  
من الصنوبر اوقيتين ومن كل من النستق والجوز واللوز اوقية والى هذه



القلوبات بالماء الغالي وانزع منها قشرها واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة  
 سميًا وخذ من الارز اوقية وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي  
 ثم ضع القلوبات فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت معلاق الديك وقانصنة  
 وقلبة فافرم هذه الحطام في اوقيتين من اللحم المهبر وضع الحطام واللحمة المفرومين  
 فوق الارز والقلوبات حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية  
 وضع فيها من السمن اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليت بها والقلوبات  
 وخطه بآبرة وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادوري اوقيتين  
 واصنعها سلسة نصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

### الاوز محشواً

خذ الاوزة واذبحها واسطها ونظفها من الريش وافزرها وافركها بالطحين  
 من الداخل والخارج ثم اغسلها وافركها بالفرقة داخلاً وخارجاً وخذ من  
 اللحم المهبر ٣ اواق وافرمه جيداً ومن الارز اوقية وصولها جيداً وخذ قلوبات  
 من كل من الصنوبر واللوز والجوز والفستق نصف اوقية والثيا في الماء الغالي  
 وانزع منها قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اضف الملح والبهار والفلفل والقرقة وكش  
 قرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة وغمرها بالماء واغلها واقشط الزفرة عنها  
 ثم ارفعها عن النار وان شئت ان تصنع ارزاً فخذ طنجرة وضع فيها شيئاً من  
 السمن واحم على النار حتى يجهر ثم الق فوقه المرققة التي سلفت بها الاوزة  
 وخذ قدر ما نشأ من الارز وصوله وسقطه في مرققة الاوزة واطبخ حتى ينضج  
 واكشف الارز فاذا كان ادامة قليلة حمراً قليلاً من السمن والقوة عليه

### الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشي من الارز المقلي بالسمن ومعة  
 القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها بآبرة وخيط وخذ صينية  
 وضع فيها السمن وخذ البطاطة واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادوري

واعصرها فوق ذلك كله واضف الملح والبهار وإذا كانت الاوزة نيئة اخبزها بالفرن الا فرنجي وإذا كانت مسلوقة اخبزها بالبيت على الموقد

### الطائر من سماني وفري ودج

خذ هذه الطيور واتفها جيداً وافزرها وشقها شطرين منفصلين وخذ خرقه نظيفة وامسح بها الطائر جيداً من غير ماء وخذ الليمون الحامض واعصره واضف الملح والبهار والزيت الحلو واتقع الطائر نحو ٤ ساعات ثم عمر المنقل وضع فوقه المصبع حتى يحشى وارفع الطيور من الحامض واشوها وقدمها

### الطائر من ترغل وحمام ودوار الى غير ذلك

ان هذه الطيور نستعمل محشوة تحت ورق العنب ومشوية منقوعة بالحامض على ما تقدم ونستعمل مقلية ناشفة ولكن لاتغسلها بالماء اصلاً

### دجاج الارض

ان هذا الطائر يستعمل مقلية صحيحاً في سلسة الحامض والطحين او سلسة البنادوري . ويستعمل مشوياً ولكن تكون وانت تشويه قد عصرت ليمونة حامضة واضفت اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار وادهن الدجاجة بالريشة الى ان تنضج

### الحبال

حكم الحبال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيراً على انه يصنع من الحبال كيبة على ما يأتي . لارباع اواق من هبر الحبال اوقة برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم فدقها بالبصل والملح والبهار وإذا شئت ان تحبزها بالفرن اصنع من اللحمه نظيفة كتطبيقه كيبة اللحم تماماً وإذا كانت مشوية احشها بشحم الضان

### الفراخ بالارز

خذ الفروج واسمطة وقطعة قطعاً واقلو في طنجرة بالسمن وضع له الماء

والمخ والبهار وخذ من الارز ٢ اواق وصوله وضعه فوق الفروج وهو يغلي  
ودعه على النار حتى ينضج وقدم

### الفرايح مشوية

خذ الفروج وقطعه واشوه على النار وقدمه ناشفاً

### الفرايح مقلية بالسلسلة

خذ الفروج واسمطه جيداً واحمر على النار سماً واقل به الفروج حتى  
يمبر وضعه بسلسلة الحماض او سلسلة البنادوري ودعه ينضج ويعقد وقدمه  
وقبالته الارز المفلل

## الفصل السابع

في الحيوان الاهلي والبري

### الارنب

خذ الارنب واذبحه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً واغسله واحمر على  
النار زيتاً تلقى فيه الارنب قطعة قطعة ثم خذ بصلات صغيرة واقشرها واقطع  
ذنبها واحفظ قمعها وخذ ٢ رويس ثوم ودعها صحيحة وضع ذلك كله فوق  
الارنب الذي قليته بالزيت واضف قدحاً من الخل وقدحاً من النبيذ وقدحاً  
من الماء وشيثاً من الملح والبهار والقرفة من غير سمن وكبس قرنفل من غير سمن  
ايضاً واطبخ على نار هادية حتى يتبقى من المرقه نحو قدح

### الغزال

خذ الغزال واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه ورأسه وجوفه جيداً واغسله  
وخذ من اللحم اوقة وافرمه ناعماً وخذ من الارز ٢ اواق وصوله جيداً وضع في  
طنجرة ٣ اواق من السمن وسقط الارز في السمن واقل وخذ من كل صنف من  
الصنوبر واللوز والجوز والفسق اوقيتين وانزع منها قشرها وضع هذه

القلوبات فوق الارز الذي قليته واضف الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل  
واقبل ذلك كله معاً واحش الغزال وخطه بآبنة وخيط وضعة في قدر  
تسعة وغمره بالماء واغله على النار واقشط زفرته ومتى نضج خذ وعاء واسعاً تضع  
فيه قدر ما نشاء من السمن وارفع الغزال من المرقعة وضعة في الوعاء الذي  
وضعت فيه السمن واخبزه بالفرن وتكون قد استحضرت من اللبن نحو ٤  
اوقات وخذ النعناع والثوم ودقها وضعها في اللبن المروب حتى اذا آتى  
بالغزال من الفرن صب هذا اللبن قوفاً

### القوزة او القرقور بالفرن

خذ القرقور واذبجة واسلحة ودع يديه ورجليه وشقه وجوفة رافعاً ما في  
بطنه واغسله جيداً ثم خذ من اللحم اوقية وافرمة ناعماً ثم خذ من كل من اصناف  
الصنوبر والجوز واللوز والفسق اوقية وانزع منها قشرها ثم ضع في طنجرة من السمن  
نحو ٢ اواق والقي فوقها اللحم التي فرمتها وضع الطنجرة على النار واقبل نصف  
قلية واضف القلوبات وحرك الى ان يتم القلي ثم رش على اللحم التي طبقتها  
الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل ثم احش القرقور بهذه التغطية وخطه بالآلة  
والخيط وخذ صينية وضع فيها ممناً وضع القرقور فيها واخبزه بفرن وقدمه  
على السفرة ناشفاً

### الجدي .

خذ الجدي واذبجة واسلحة مع يديه ورجليه وراسه وشقه وجوفة رافعاً ما  
في بطنه واغسله جيداً ثم خذ اوقية لحم وافرمة ناعماً ثم ٢ اواق ارز وصوله جيداً  
واضف الى الارز الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل وضع قوفاً اللحم التي  
فرمتها واضف الى اللحم اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به  
الجدي وخطه بآبنة وخيط وضعة في طنجرة وضع له من الماء اكثر من غمره  
واطبخ على نار قوية واقشط الزفرة حتى اذا نضج خذ من اللبن ٤ اوقات ومن



اليض ٤ ييضات تختفها جيداً ونصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت  
تحرّك كيلا يجبل وخذ راساً من الثوم ونقه وشبثاً من النعناع والملح ودقها معاً  
وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن واقله جيداً حتى اذا احمر صب اللبن  
فوقه ودعه على نار هادية حتى اذا حان اوان الغذاء قدمه وقبله الارز المفلفل

### الجدي مشوياً بالبروش

خذ الجدي وعالجه على ما تقدم من ذبح وسلخ وتجويف ثم خذ من اللحم  
الهبر اوقه واقرمه ناعماً ومن الصنوبر ٢ اواق ومن كل من الجوز واللوز اوقية  
وانزع منها قشرها وضع في مقلاة نحو ٢ اواق سمن واحمها على النار وضع اللحمه  
فوق السمن واقل نصف قليه ثم اصف الى اللحمه القلوبات وملحاً وبهاراً وقرفة  
وكبس قرنفل وحرك حتى يتقلب ذلك كله جيداً وتزل المقلاة على الارض  
حتى تبرد ثم خذ الجدي النقي وغير المسلوق واحشوه بالتطبيقه التي صنعتها  
وخطه بآبرة وخيط واشوه على دولاب هو البروش حتى ينضج ويسمونه جدي  
الشورما ويقدم على السفرة ناشفاً

### الفصل الثامن

#### في اللحومات المكبوسة

#### المرستوبالفرن مع البطاطة

خذ فخذاً من اللحم بعظمه وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واقشط  
الزفرة عنه ثم خذ من البطاطة قدر ما نشاء واقشرها ثم ضع في اصبينة كبيرة  
نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلطته ثم صف البطاطة التي  
قشرتها ثم خذ من البنادوري اوقيتين واعصرها وصفها بمصفاة فوق البطاطة  
في الصينية واصلق البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

#### المرستوفى البيت

خذ من اللحم الهبر قطعة واحدة وزنها اوقه وضع في طنجرة اوقية من

السمن وإقلها على نار هادية ثم ضع نحو ٤ أواق ماء وإضف الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اوقية وإسلقها وقشرها وإقلها في السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى حان الغذاء صب الرستو الذي طبخته في قصعة وصف البطاطة دائرها وقدم

### رستو بسلسة العدس

خذ من اللحم الهبر الصحيح اوقية ولها بنحيط حتى تصير كالمدقة وإحم من السمن اوقية في طنجرة وضع اللحمية فيها ومعها الملح والبهار وإقلها حتى تحمر ثم املاً غطاء الطنجرة ماء طافحاً وضعة مقلوباً على الطنجرة وكما سخن الماء غيره حتى اذا لانت اللحمية تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٢ أواق ونقه ووصولة وإسلقه حتى اذا نضج جيداً ضعه في مصفاة وامرته وصفه بحيث لا يبقى الا قشرة فكبة وإما المرقعة فتكون نحو كاسة ثم حم السمن بمقلاة والى فوقها مرقعة العدس ومعها الملح والبهار واغل حتى تنثر المرقعة ولدى التقديم ضع اللحمية التي طبختها مع سمنها في قصعة وقطعها اقماراً وصب فوق اللحمية سلسة العدس وقدم

### اللحمية في الخل

خذ من اللحم الهبر اوقية وخذ السكين وغز اللحمية في اماكن منها وخذ رأساً من الثوم ونقه وإقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمية شيئاً شيئاً وخذ قدرًا من الفخار وضع فيه السمن وإحمها على نار معتدلة وإقل بها اللحمية نصف قلية وإضف الملح والقرفة الخاشنة والبهار الخاشن غير المدقوقين ونصف قدح خل ومثله من الخمر وغمر بالما وإطبخ حتى اذا تم انضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

### اللحمية دبو

خذ من اللحم اوقية وضعها في قدر وخذ من البصل الصغير نحو اوقيتين ومن الثوم خمسة رؤوس وضعها فوق اللحمية نيئين وإضف القرفة والبهار الخاشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم غط

القدر بصحن من الفخار وطينه بعجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة او بالفرن  
وعند اخراجها من الفرن او تزييلها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر هل  
الماء عليها كثير فلا تصب الماء كله وان كانت لم تنضج رجعها الى النار حتى  
اذا نضجت قدمها وقبالها الارز المفلل

## الفصل التاسع

في الكستلانات والبفتك واللحم المشوي والمدقوق والمفروم

### الكستلانات مشوية

خذ الكستلانة ودقها واضف اليها الملح والبهار ودعها في صحن حتى اذا  
صار وقت التقديم ضع المصبع على مثل النار الجمر ومنى حتى ضع الكستلانة  
فوقه واشوجيداً وقدم

### الكستلانات مقلية

خذ الكستلانة ودقها بالسكين واضف الملح والبهار ودعها في الطحين  
حتى اذا حان اوان التقديم احم السمن واقل الكستلانة حتى تحمر وقدم

### كستلانات مقلية بالعجبة

خذ بيضتين واخفقيهما قليلاً بالملح والبهار ومفروم البقدونس واحم السمن  
واغمس الكستلانة في البيض المخفوق وضعها في مقلاه واقل جيداً

### بفتك

خذ البطاطة واسلقها جيداً وارفعها من الماء ثم خذ من اللحم المبر ٢ اواق  
وافرمها ناعماً جداً وافرمه بصلة صغيرة ناعماً وباقة بقدونس ناعماً واغسلها ورش  
الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة واخفقيها فيها  
وضع اللحمه وشيثاً من الطحين فوق البصلة واجبل معاً وحمص الصنوبر بالسمن  
وارفعه جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص

بالطحين واقله بالسمن الذي حمصت به المصنوبر حتى النهاية واقشر البطاطة التي سلقناها وامرئها بالحليب واحم السمن وصبه فوق البطاطة حتى تصير كالعجينة وضعها في قصعة واسلق جيداً واصنع في قلب البطاطة جورة تضع فيها البفتاك الذي قلبته وقدم

### بفتك بسلسة البنادوري

خذ من السمسكة ٢ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من الالية قطعة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرم بصلة وباقة بقندونس ناعماً واضف الملح والبهار وافرك ذلك كله معاً حتى يذوب وضع فوق البصلة الدهن الذي فرمته والمصنوبر وشرح قطع اللحم بالسكين وضع في كل شرحه شيئاً من الدهن ولف كل واحدة منها بخيط واحم السمن واقل البفتك حتى يجهر وصب فوقه سلسة البنادوري

### اللحم المشوي بالحامض

خذ اللحم وافرمه للمشوي واعصر ليمونة حامضة في وعاء عميق واضف الى الحامض الملح والبهار والزيت اخلو واتقع اللحم الذي فرمته في الحامض حتى اذا حان وان التقديم شك اللحم بالشياش واشو على النار وصب في قصعة وقدم  
اللحمة المدقوقة

خذ من اللحم اوقية ودقها ودق بصلة صغيرة وملحاً وبهاراً ناعماً واحم السمن في طنجرة واصنع اللحمة المدقوقة لفه واحدة واقلها ثم اضف اليها قدحاً من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شرائح وقدم

### اللحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم ٢ اواق ودقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم اللحمة اثني عشر قسمًا ورق كلًا منها وحده وضع فيه صفاراً واحداً تلف عليه اللحم ثم حم السمن واقل الاقسام حتى تجهر.



ثم ضع سمناً في مقلاة واضف اليه شيئاً من الطحين واقله قليلاً واضف اليه  
عصير الليمون الحامض حتى يصير سلسة وقدم اللحمية في قصعة والسلسة في  
قصعة وحدها

### البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل به اللحمية المفرومة وقد  
اضفت اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض ورش على وجهه الملح والبهار  
واقل برهة وارفع عن النار

### البيض باللحم المفروم والبنادورى

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل بها نصف قلية وقشر  
البنادورى وارفع منها بزرها وقطعها قطعاً وضعها فوق اللحمية ودعها تنقلي قليلاً  
ورش الملح والبهار واقل لحظة ثم اكسر البيضات فوق اللحمية واقل برهة ونزل  
عن النار وقدم

### العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما نشاء وافرم بصله ناعماً وافركها بالبهار والملح في قصعة  
حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة بققدونس ناعماً واغسلها واضفها  
الى البيضات واخفق وخذ صينية وضع في قعرها السمن وادلق مخفوق البيض  
فوقها واخبز بالفرن

### العجة في البيت

حكمها حكم ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من الطحين حتى اذا خفقت  
جيداً اضع السمن في مقلاة على النار حتى نحى وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكما  
قلت قرصاً اضف السمن ولا تزل كذلك حتى النهاية

### عجة زهر القرنبيط

خذ زهرة القرنبيط واسلقها حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة وافرمها ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب وافرم باقة بققدونس ناعماً واضفها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنبيط شراحي رقيقة ولت بالعجة واقل حتى تحمر

### عجة الشمر الاخضر

خذ الشمر وافرمه ناعماً وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب واخفق الطحين بالماء واضف الشمر والبصل واخفق معاً واحم الزيت بمقلاة واقل المخفوق شيئاً شيئاً حتى تحمر اقراصه . وقس عليه عجة البقدونس

## الفصل العاشر

### في الراس والمقادم والكروش

#### الكروش

خذ الكرش ونظفه وضعه في الماء الغالي ثم ارفعه وضعه على المائدة واقطعه بالسكين حتى ينظف من الزغبرة واغسله جيداً ثم خذ اوقية لحم مدهن وافرمها ناعماً ثم خذ صغار البصل وقشره واقطع كل بصلة ارباعاً ثم خذ ٢ اواق ارز وصوله واضف الملح والبهار والقرفة والكرابيه وعقده صفراء ودق الكل معاً وضعه فوق الارز ثم خذ اللحمه التي فرمتها والبصل وضعها فوق الارز واخفق الكل معاً وخذ الكرش وقطعه قطعاً وخطها كالكبس واحش كل شققة وحدها وخطها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على نار قوية واقشط الزفرة واضف الملح واظنح حتى النضج ولدى التقديم ضع الكروش في قصعة ونصها وخذ شيئاً من مرقه الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعناها وصب في الصحون وقدم

### أرجل الغنم ورأسه

خذ أرجل الغنم واسمطها بالماء الغالي وشيطها على النار وانحها بالسكين حتى تنظف واسلقها في طنجرة والنار قوية حتى تنضج ثم خذ اللبن ودق الملح والنعناع والثوم وضعها فوقه وخذ قطع خبز وضعها في اللبن ثم خذ الأرجل التي سلقناها وارفع منها شيئاً وضعه فوق اللبن والخبز ذلك ما يسمى فنة اللبن ثم خذ شيئاً من الثوم والنعناع والملح ودقها جيداً واضف اليها الخل وخذ ما تبقى من الرأس والأرجل وضع فوقه الخل وقدم

### أرجل الغنم فوقها ورق العنب

خذ أرجل الغنم واسمطها جيداً وشيطها واسلقها بالماء واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج ضعها في اسفل الطنجرة وصف محشور ورق العنب والكوسا فوقها وغمر بالماء حتى اذا تم النضج اضف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

### التخاعات بالعجة

خذ التخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقه وبصلة صغيرة وافرمها ناعماً جداً واضف اليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البيضات ثم قطع التخاعات التي سلقناها شراحي وضع المقلادة على النار واحم فيها السمن ولت كلاً من قطع التخاع بالعجة واقلمها وقدم

### التخاعات بالحامض

خذ التخاعات واسلقها واقلمها واعصر ليمونة حامضة واضف الملح والبهار والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفاً

### لسانات بالفرن

خذ اللسانات واسلقها وضع في صينية شيئاً من السمن وضع فيها اللسانات

واضع سلسة البنادورى واغلها على النار وضعها فوق اللسانات في الصينية  
واخبزها بالفرن . وتصنع اللسانات مقلية في البيت وتقدم ناشفة وقبلتها سلطة  
البقدونس . وهي ان تفرم البقدونس ناعماً وتغسله ثم خذ الطحينة واكسرها  
بالليمون الحامض واضف الملح وسن ثوم مدقوق ونبل ذلك كله معاً واصنع  
سلسة وقدم

### بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم واقشرها وقطع كلاً منها اربعاً واضف الملح والبهار  
وضع في صينية سمناً وزيتاً وصف فوقها قطع البيضات واخبز بالفرن

### بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في مقلاة السمن  
والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت به بيضات الغنم واقلمها وصبها في  
قصعة وقدم

### المعلاق مشوياً

خذ المعلاق وقطع كالألحم المشوي واغسله وشكه بالشياش واشوه  
على النار

### المعلاق مقلية

خذ المعلاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقلمه وخذ  
البصل واقشره وافرمه ناعماً وضعه فوق المعلاق واضف الملح والبهار وحرك  
البصل حتى ينقلي جيداً واعصر ليهونة حامضة فوق المعلاق واغل حتى اذا  
نضج صبه في قصعة وقدم

### جفاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجفاق واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واسلقها واقشط زفرتها وضع في



طبق سميًا وضع الجفاق التي سلقتها فيها واخبزها بالفرن

### الجفاق مقلية

خذ الجفاق واسلقها واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلمها واضف اليها زوم البنادوري واقل حتى تعقد وصبها في قصعة وقدم

### الفصل الحادي عشر

في البخنا

#### بخنا العصافير بالبصل

خذ العصافير وافزرها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن ثم قشر البصل وقطعه وذبله بالسمن التي قليت بها العصافير حتى يجمر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف اليه الملح والبهار واطبخ على النار حتى ينضج وان شئت فضع شيئاً من عصير الحامض وقدمه وقبالته الارز المفلفل

#### بخنا البامياء

خذ من الباميا اوقه وارفع قمعها وعرضها قليلاً الى الشمس حتى تذبل ثم افزرها اقساماً واقل كل قسم بالسمن وحده حتى يجمر ثم خذ ٢ اواق لحمة واقلمها بالسمن نفسها ثم خذ ٢ اواق بنادوري واعصرها وصفها من بزرها واضفها الى الباميا واللحمة وخذ من الثوم راسين واقشرها ودقها ومعها القليل من انكزبة والملح واقل بالسمن التي قليت بها الباميا واللحمة وصب ذلك والسمن فوق الباميا واللحمة وعصير البنادوري في الطنجرة واضف الملح والبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنيهة اضف قليلاً من عصير الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى ينضج وقدم

### بخنء اللوبياء

خذ من اللويا الخضراء اوقه ونسرها من الطرفين جيداً ثم اقصف كل قلب منها شفتين طولاً او عرضاً ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعة قطعة معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلمها بالسمن نصف قلبية واقرم بصلة صغيرة جوانح رفيعة وضعها مع اللحم حتى تنجلي جيداً وضع اللوبياء واللحمة والبصلة في الطنجرة وقلها بالمعلقة حتى يصفر لون اللويا وغمرها بالماء واضف اليها الملح والفلفل واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

### بخنء الباذنجان

لاوقه من الباذنجان ٢ اواق من اللحم الهبر. خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلمها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ اللحم وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحمه اللوبياء واقلم اللحم في نفس الادام الذي قلبت به الباذنجان قلباً تاماً ثم ضع الباذنجان فوق اللحم واضف الملح والبهار وغمرها بالماء واغل حتى تنضج اللحم وقدم

### ملفوفة صحيحة بخنء

لكل اوقه من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر. خذ اللحم واقلمها جيداً واقلمها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة ناعمة والملح والفلفل واقلم حتى تنشف اللحم ثم نزلها عن النار واغل الماء وذبل الملفوفة اي اغلها به قليتين ثم نزلها عن النار وافتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضف الى اللحم ربع اوقية صنوبر وضع اللحم في قلب الملفوفة وضما الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تنفلس ثم حم السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفة وقلها بالمعلقة حتى تحمر ثم غمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصرها الليمون الحامض ودعها تنجلي قليلاً ثم نزلها وقدمها وقبالتها الارز

## بخنا الكوسا

لكل اوقه من الكوسا ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الكوسا واخرطه كقطع  
البقلاوه ونق كلاً من القطع من بزرها وضعها جميعاً في الشمس حتى تدبل  
جيداً ثم خذ اللحمه وقطعها قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة وحم السمن على  
النار واقل اللحمه جيداً وارفع اللحمه من المقلاة وافرم فوق السمن بصله  
صغيرة فرماً ناعماً وقلها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر  
جيداً ثم ضع اللحمه فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٢ اواق  
بنادوري واعصرها جيداً وصفها من الزروصها فوق اللحمه والكوسا وغمرها  
بالماء واضف الملح والبهار والقرفة واطبخ حتى اذا نضجت قدم

## بخنا الجزر

لكل اوقه من الجزر ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الجزر وانحنه وقطعه  
اقماراً ثم خذ اللحمه وقطعها شقفاً واسلقها نصف سلقه وارفعها وضع في طنجرة نحو  
نصف اوقية من السمن وحمها واقل بها الجزر حتى يحمر ثم اقل اللحمه ومعها  
بصلة مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت البصلة واللحمه اضف الملح والبهار  
والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحمه وغمر بالماء الكافي وقدمها وقبلتها الارز  
كسائر البخنا.

## بخنا الاسباناخ

خذ من الاسباناخ اوقه واغسلها مره واثنين وضع على النار طنجرة فيها الماء  
حتى اذا غلي سقط فيه الاسباناخ مفروماً ناعماً ومتى قلبت الماء عليه نزل  
الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسباناخ واعصره وافرده على صينية واتركه  
ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً وافرم بصله صغيرة ناعماً واحمر السمن  
في مقلاة وضع اللحمه في السمن واقلها نصف قليه ثم ضع البصلة فوق اللحمه  
واقلها ثم اضف الى اللحمه الملح والبهار والقرفة وشيثاً من الصنوبر واقل جيداً ثم

خذ الاسباناخ الذي سلقته وضعة فوق التطبيقة وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وتبقى على الطبخة شيء من الماء قدم والارز المنفلل قبالة

### بخنا الملفوف

لكل اوقية من الملفوف اوقيتان من اللحم . خذ اللحم وقطعها واغسلها وكب الماء عنها ثم ضعها في طنجرة وغمرها بالماء واضف اليها الملح واغل على النار واقشط الزفرة ثم خذ الملفوف وفصلة من بعضه البعض وافرمه ناعماً وافرم بصلة صغيرة ناعماً وضع في طنجرة نصف اوقية من السمن واحمها على النار وضع البصلة حتى تنفلي وتحمر ثم خذ اللحم التي سلقته وضعها فوق البصلة حتى تنفلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعة في الطنجرة فوق اللحم واضف الملح والهار وغمر الطبخة بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج اعصر لها ايمونة حامضة وقدمها وقبالتها الارز المنفلل

### بخنا القرنبيط

لكل اوقية من القرنبيط ٢ اواق من اللحم . خذ اللحم وقطعها واسلقها واقشط زفرتها واغلها حتى تنضج جيداً الان القرنبيط لا يتحمل غلياً ثم خذ بصلة وافرمها ناعماً وضعها في طنجرة في نصف اوقية من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحم التي سلقته وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنفلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منه الورق والارومة وضع زهرة القرنبيط فوق اللحم واضف الملح والهار وغمر الطبخة بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم اضف عصير الليمون الحامض وقدمها وقبالتها الارز المنفلل

### شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اوقية واقطع قطعة وانقرة نصف نقرة ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ بصلة صغيرة وافرمها ناعماً ثم ضع في مقلاة على النار



سمكاً وقل الكوسا حتى يشقر وارفعه وضعه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحم في  
السمن التي قليت بها الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اصف الى اللحم  
البصلة التي فرمتها وشيثاً من الصنوبر وقل جيداً ثم نزل الطنجرة عن النار  
حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليته واحشيه بالتطبيقه وستفه في الطنجرة وغمره  
بالماء والطبخه على نار معتدلة حتى ينشف ولا يتبقى عليه الا قليل من المرقه  
وصبه وقدمه وقبالته الارز المفلل

### شيخ المغشي باذنجان

لكل اوقه باذنجان ٢ اواق من اللحم الهبر. خذ الباذنجان الصغير وقشره  
ودعه صحيحاً لا تقطعه واقليه بالسمن حتى يجهر واصنع له تطبيقه على ما تقدم وشق  
الباذنجان من بطنها واحشها بالتطبيقه واما السمن التي فضلت من قلي الباذنجان  
فضعها في الطنجرة وستف الباذنجان فوقها وغمره بالماء والطبخه حتى ينضج وقدم

### شيخ المغشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من قشرو قلي وحشو على ما تقدم ولكن بدلاً من ان تغمره  
بالماء خذ اوقه من اللبن المروب وصفه بخرقة رفيعة وخذ بيضة واخفها جيداً  
وضعها في اللبن وضعه في الطنجرة على النار وانت تحرك حتى يغلي جيداً ووضعه  
فوق شيخ المغشي الذي طبخته ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه على حافة  
الموقد الى حين الغدا وقدم قبالته الارز المفلل

### الخبيز باللحم

خذ من الخبازه ٢٠ باقة ونقها من الضلوع والاوراق الفاسية وقطعها  
طول اصبع ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه كاللحم المشوي وافرم بصلة ناعماً  
وافرم ما في اللحم من الدهن ناعماً وضعه في طنجرة على النار حتى يسلي ثم ارفع  
منه الحراقيص وضع اللحم في الطنجرة حتى تنقلي بعض القلي ثم ضع البصلة فوقها  
واصف البهار والملح واغسل الخبازه جيداً وضعها فوق اللحم حتى تنقلي جيداً

واضف اليها شيئاً من الماء واطبخ حتى اذا تضجّت قدم

### اللوييا الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٢ اواق وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء ودعها تتضج نصف التضج ثم خذ من اللحم الهبر الصغيرة اوقة وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها نصف سلقة ثم خذ صينية وضع فيها شيئاً من السمن وصف الفاصوليا التي سلقتها من الماء وضعها في الصينية وفردها ثم خذ اللحم التي سلقتها ونح الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيه اللحم واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اوقة واعصرها وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

### بخنا الفاصوليا في البيت

خذ من الفاصوليا ٢ اواق واسلقها حتى تضج ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين معة قطعة من الدهن وافرم الهبر وحده ناعماً جداً وافرم الدهن ناعماً وضعه في الطنجرة على النار حتى اذا سلى جيداً ارفع منه الحراقيص ثم خذ اللحم الهبر التي فرمتها وضعها فوق الدهن واقلمها نصف قلية ثم افرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحم ومعه القليل من الملح وحركها حتى تضج ثم خذ اللوييا التي سلقها وضعها فوق اللحم ومعه قليل من الماء واطبخ حتى اذا تم التضج قدم

### الارضي شوكة

لسبعة من الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر. خذ اللحم وافرمها جيداً ثم خذ بصلة وافرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار وفيها شيء من السمن حتى اذا حميت القوقها اللحم واقلمها نصف قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقلم جيداً ثم خذ الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس وفتح القلوب واحشها بالتطبيقه وضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومنى حميت صف الارضي شوكة فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح

والبهار وغمرها بالماء واطبخ ومني نضجت قدمها وقبالتها الارز

### بخناء العكوب

خذ من العكوب اوقيتين ونقه من الشوك والقشر والقه في الماء ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعة قطعاً واسلقه حتى اذا ظهرت الزفرة اقشطه ونزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيئاً من السمّن وافرم بصلة ناعماً والقه فوق السمّن واقلها قليلاً ثم ضع العكوب فوق البصلة وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحم من المرقه وضعها فوق العكوب واضف الملح والبهار واقل قليلاً ثم غمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت الخناء ارفعها ومعها شيء من المرقه وقدم

### بخناء البزيلا

خذ من البزيلا اوقه ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين واصنع تطييقه مضيقاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار ثم خذ البزيلا التي نقيتها وضعها فوق اللحمه التطييقه وغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

### بخنأ الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اوقه ونقه من القشر ثم خذ ٢ اواق لحمة وقطعها قطعاً واقلها بالسمّن ثم ضع الفول بالطنجرة مع اللحمه واقل جيداً وخذ باقة كزبرة وافرمها ناعماً واغلها ودقها مع شيء من الثوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحركها حتى ينقلي ذلك كله معاً ثم غمره بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه وقبالة الارز

### بخنأ الكا

خذ من الكا ٢ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع كلاً منها اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعة قطعاً كاللحم المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمّن واقل الكا ثم ضع فوقها اللحمه واقل معاً حتى تحمر ثم غمر بالماء واضف الملح والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

## الطباخ روحه من الباذنجان

خذ من الباذنجان ٤ اواق وقشرها لكن دع عرقها فيها ثم خذ اوقيتين من اللحم وقطعة قطعاً ثم افرم بصلتين جوانح رقيقة ثم خذ من الحبص المنقوع اوقية ثم خذ طنجرة وافرم فيها قطعة من الدهن ناعمة وضعها على النار ومتى سليت ارفع الحراقيص وضع البصلة فوق الدهنة واقلها قليلاً ثم ضع فوقها اللحمية والحبص ثم خذ رأساً من الثوم وملحاً ونعناع ودقها جداً وضعها فوق اللحمية ثم خذ الرمان الحامض ونقه واعصره ثم صف الباذنجان الذي قشرته فوق اللحمية والبصل ثم ضع حامض الرمان فوق ذلك كله وغمره بالماء واطبخ على النار حتى اذا نضج قدمه وقبالته الارز

## الهلبيون باللحم المسلوق

خذ اللحمية واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج افرم بصلة وقلها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع اللحمية وضعها فوقها حتى تنقل وقطع الهليون وضعة فوق اللحمية ومعة الملح والبهار وحرك ومتى ذبل اضف من مرقه اللحمية فوقه وغط واطبخ حتى يتم النضج وقدم

## الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي العائمة . لاوقة منها ٥ اواق من اللحم المدهن مع كثير من العظام فاسلق واقشط الزفرة ثم خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف الورق وفرده حتى ينهوى حتى اذا نشف اجمعة شيئاً فشيئاً وافرمة كفرم التبغ ثم خذ من الكزبرة باقة ومن الثوم سنين وملحاً ودق معاً ثم ضع اوقية سمن في طنجرة واضف اليها الكزبرة والثوم واقل ثم ارفع العظام من اللحمية التي سلقتها واضف اليها الكزبرة واقل على النار ثم ضع الملوخيا فوق المرقه واللحمية واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشوة نزلها على الارض لانها نضجت وقدمها وقبالته الارز



## الملوخيا بوراني

خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف ورقها وفرده على خامة كينة في الهواء حتى ينشف ويصير كالنعناع اليابس واعلم ان معدل اوقيتين من الملوخيا الخضراء اوقية منها يابسة . خذ من الملوخيا اليابسة نصف اوقية وضعها في وعاء كبير مثلاً غطا طنجرة وضع فوقها الماء وانقعها ثم اعصرها وافرغ كلاً من ورقها ثم ضع في مقلاة نحو اوقية ونصف من السمن واحمها وخذ الملوخيا شيئاً فشيئاً واقلمها ومتى اشقرت ضعها في الطنجرة ثم خذ من اللحم الهبر ٤ اواق وافرمه ناعماً واضف اليه نصف اوقية صنوبر واقلم معاً ثم خذ باقة كزبرة وسنين ثم ودقها مع الملح واضفها الى اللحم واقلم الكل معاً ثم ضع الملوخيا فوق اللحم وغمر بالماء ثم خذ ليمونة حامضة واعصرها فوق الملوخيا وضع الطنجرة على النار واغل حتى اذا نشفت الماء عنها ولم يبق الا قليلاً تكون قد نصبت

## الفصل الثاني عشر

### في بخنا الناكه

### بخنا السفرجل

خذ من السفرجل اوقية واقشره وقطعه بغلظ قيراطين وضعه في طنجرة وتحنه الماء واسلقه على النار نصف سلقه ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعه قطعاً معتدلة واسلقها نصف سلقه واقشط الزفرة ثم احمر السمن في طنجرة وضع فوقه اللحم المسلوقه واقلمها جيداً ثم صف السفرجل الذي سلقته وضعه فوق اللحم واقلمه الى طنجرة ثانية ثم ضع قليلاً من مرقه اللحم فوق اللحم والسفرجل واضف الملح من دون بهار واطبخ واترك قليلاً من المرقه وقدم وقبالتها الارز

### بخنا التفاح

خذ من التفاح اوقية واقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلقها ثم ضع في طنجرة ثانية

وقية سمن وأقل بها التفاح شيئاً فشيئاً حتى يشقر ثم ارفع اللحمية من المرقعة وأقلها بعد التفاح وضعة فوق اللحمية ثم غير بمرقة اللحمية وقليل من الملح وضع الطنجرة على النار وأطبخ حتى يتم النضج وضع قليلاً من المرقعة وقدم وقبالتها الارز

### يخنة النقوع او المشمش اليابس

خذ من النقوع ٤ اواق وانقعه في الماء البارد ثم خذ اوقيتين من اللحم الهبر وقطعة قطعاً كاللحم المشوي ثم احم السمن في مقلاة وأقل اللحمية ثم خذ النقوع الذي نقعته في الماء وضعة فوق اللحمية واغل ذلك كله معاً ثم ضع فوق النقوع في الطنجرة نحو اوقية من السكر ثم ضع فوق ذلك نحو قدحين من الماء وأطبخ حتى اذا نضج وتبقى عليه قليل من الماء ارفعه من النار وقدمه وقبالته الارز

### يخنة النقوع بالقلوبات

خذ من النقوع اوقية وارفع نواه وكسرها وضع من كل من اللوز والفستق في الماء الغالي اوقية وانزع منه قشره ثم احم اوقية سمن والى فيها اوقية صنوبر وما ذكر من القلوبات وأقلها حتى تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعة فوق القلوبات وحركها معاً حتى اذا انقلت اصف اليها من السكر اوقيتين وأقلب ذلك كله الى الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء وأطبخ على نار هادية حتى اذا نضجت وتبقى عليها قليل من المرقعة قدمها وقبالتها الارز

### يخنة الاجاص

خذ من الاجاص اوقية وضعة في وعاء كبير وصب فوقه الماء الساخن حتى ينتفع ثم خذ ٢ اواق من اللحم الهبر وقطعة قطعاً ثم احم السمن وضع فوقه اللحمية في الطنجرة وأقلها نصف قليلة ثم اغسل الاجاص بالماء الساخن وارفعه من الماء حتى اذا صفي جيداً ضعه فوق اللحمية وحرك ذلك كله معاً حتى ينقلي ثم اصف اليه نحو ٢ اواق ما وشيئاً من الملح وأطبخ حتى يتم النضج ويتبقى عليه قليل من المرقعة وقدمه وقبالته الارز المنفلل

## بخنا الكستنا

خذ من الكستنا اوقه وسقطها بالما الغالي بعد ان تكون رفعت فموعها  
واغلاها ثم نزلها على الارض ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعة قطعاً معتدلة ثم احم  
السمن وضع فوقها الكستنا واقلا شيئاً شيئاً حتى تشقر ثم اقل اللحم وراه  
الكستنا ثم اقل الكستنا فوق اللحم وغمرها بالما ومعها شي من الملح والبهار  
واطبخ حتى تنشف جيداً وقدمها وقبالها كستلثة مشوية وسلطة

## سجدة الدرويش هي صينية بالفرن

خذ من كل من الباذنجان والبطاطة والبنادوري واللحم ٢ اواق ثم خذ  
الباذنجان وقشره وقطعه وقشر البطاطة وقطعها قطعاً رفيعة وقشر البنادوري  
وقطعها شتفاً شتفاً وقطع اللحم كقطع المشوي ثم خذ ٤ بصلات صغار وقشرها  
وقطعها اقماراً ثم خذ صينية وضع فيها من السمن اوقية تضع فوقها كل ما ذكر  
ما قطعته واخلطه معاً واضف الملح والبهار وغمر بالماء واخبزها بالفرن وقدم

## محبصة بالصينية بالفرن

خذ من اللحم ٤ اواق ومعة شتف من الدهن وافرم الدهن ناعماً وقطع  
اللحم كقطع المشوي ثم افرم من البصل ٢ اواق جوانح ثم ضع في الصينية نصف  
اوقية سمن وضع اللحم في الصينية وضع فوقها اللحم ثم ضع فوق ذلك كله ٤  
اواق جنزك اخضر ورش الملح والبهار ثم فرد الدهنة التي فرمتها على سطح  
الصينية وغمر بالماء واخبز بالفرن

## الفصل الرابع عشر

### في الاشكال باللبن

#### شيشبرك

خذ ٤ اواق طحين وانخله وانجنه شديداً وارفعه جانباً ثم خذ من اللحم الهبر

اوقتين وافرمة ناعماً كاللحمة ثم خذ بصلة وقطعها وافرمة ناعماً واضف اليها الملح  
والبهار وافرهما كثيراً حتى تذوب وضعها فوق اللحم وتبل معاً وضع في الطنجرة  
ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قطعاً ورق كل قطعة على مائدة بالشوبك  
حتى ترق جيداً وخذ فنجاناً صغيراً وقطعها به قطعاً مستديرة بقدر فم الفنجان ثم  
خذ قليلاً من التطيقة وضعها على العجينة المقطعة وطبقها على اصبعك ولا تزل  
كذلك الى النهاية وضعها على صينية قش كي لا تلتصق ببعضها البعض ثم دق الكيكة  
وكتلها نظير كيكة الشوربا وخذ من اللبن المروب اوقتين وصفه بخرقة رقيقة ثم خذ  
بيضتين واكسرهما في صحن عميق واخفقها جيداً بملعقة خشب وخذ قليلاً من  
اللبن المروب واضفه اليها واخفق وضع المخبوق فوق اللبن في الطنجرة وضعها على النار  
وانت تحركها حتى تغلي كيلا يفرط اللبن ثم سقط الشيش برك فوق اللبن واطبخ حتى  
يعقد ثم سقط الكيكة وخذ باقة كزبرة وافرما واغسلها جيداً وخذ رأس ثوم وفتقه  
واضف شيئاً من الملح ودق ذلك كله معاً ثم احمر السمن واقل الكزبرة والثوم  
واضفها الى اللبن في الطنجرة واطبخ حتى تمام النضج وقدم  
ويستعمل الشيش برك دون كييات ويقدم وقبالة الارز

### لبن امه وارز

خذ من اللحم ٢ اواق وقطعها قطعاً واسلقها واقشط زفرتها ثم افرم ٢ بصلات  
جوانح رقيقة واحمر السمن واقل البصلة وصفها فوق اللحم المسلوقة وضع  
الطنجرة على النار حتى تنضج البصلة واللحم ثم خذ اوقية لبن مروب وصفه بخرقة  
رقيقة واخفق بيضة والقها فوقه وضع الطنجرة على النار وحركها حتى يغلي اللبن كي  
لا يفرط ثم ضع اللحم والبصل فوق اللبن ودق الملح والثوم والتنعناع واضفها  
الى اللبن واطبخ حتى يعقد اللبن وصبه في الصحون وقدمه وقبالة الارز المفلفل

### فولية باللبن

خذ من الفول الاخضر اوقتين وفتقه وخذ قلبه واطرح القشر ثم خذ ٤ اواق



لحمة وقطعها قطعاً معتدلة ثم احمر السمن في طنجرة واقبل اللحمة نصف قلية  
 وضع الفول فوق اللحمة حتى ينقل جيداً وغمر بالماء ودق الثوم والملح وباقة  
 من الكزبرة معاً واقبلها قليلاً بالسمن واضفها الى الفول واللحمة ومنى نضج الفول  
 ونشف من المرقعة خذ اللبن واكسره على ما تقدم الشرح وضعه على النار فوق  
 الفول واللحمة ودعه يغلي حتى يعقد وقدمه وقبالة الارز المفلفل

### الفصل الخامس عشر

في العجائن

#### المعكرونة بالفرن

خذ من المعكرونة اوقية وكسرها قطعاً بطول اصبع واغل ماء وملحاً في  
 طنجرة وسقط فيها المعكرونة حتى اذا نضجت نزلها وارفع المعكرونة الى مصفاة  
 ودعها تصفي من الماء ثم افرم من اللحم الهبر اوقيتين ناعماً واحمر السمن  
 في مقلاة واقبل اللحمة المفرومة نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة  
 ومعها الملح والبهار وحرك حتى تنقل جيداً ونزل من على النار وضع في صينية  
 نصف اوقية من السمن واقسم المعكرونة قسمين تضع احدهما في قعر الصينية  
 وفوقه التطبيقة ثم القسم الاخر فوقها واعصر اوقية بنادوري وصفها في مصفاة  
 فوق المعكرونة ثم ابرش الجبن القشقوان او القبرصي ورش مبروشة على  
 وجه المعكرونة واخبز بالفرن وقدم

#### المعكرونة في البيت

خذ اوقية معكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة ثم احمر السمن  
 في مقلاة وصبة فوق المعكرونة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

غيرها

خذ المعكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة وافرم بصلة ناعماً  
 واقبلها بالسمن الحامي حتى تحمر واعصر ٢ اواق بنادوري وصفها وضعها فوق

البصلة واضف الملح والبهار واغل حتى تعقد وتصير سلسة تصبها فوق المعكرونة في القصعة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

### الفطائر باللحم في الفرن

خذ اوقية طحين وانخله وخذ قطعة خميرة وملحاً وضعها في قصعة وضع فوقها شيئاً من الماء وذوب الخميرة والملح واعجن الطحين جيداً وغطه حتى يختمر ثم خذ ٤ اواق من اللحم الهبر وافرمة ناعماً واحمر في الطنجرة سمناً واقل اللحمية التي فرمتها نصف قلية وخذ ٤ اواق بصل وافرمة جيداً وضعه فوق اللحمية وحركها واضف نصف اوقية صنوبر وملحاً وبهاراً الى اللحمية والبصلة وحرك جيداً ثم نزل من على النار حتى تبرد وتكون العجينة قد اختمرت فقطعها قطعاً قدر الليونة الحامضة الصغيرة كذلك الى النهاية ورقها على مائدة بالشوبك رقيقاً مثل الكماجة واحش كل واحدة منها بالتطبيقه ثم طبخها مثلثة اي ثلاث قراني وخذ الصدر او صينية وادهنها سمناً وصف الفطائر عليها ثم ادهن وجه الفطائر بالسمن واخبز بالفرن وقدمها وقبالتها اللبن او الليمون الحامض

### اللحم بالعجين

خذ من الطحين اوقية وانخله وذوب في المقلاة نصف اوقية من السمن وصبها فوق الطحين وافركه بالسمن ثم خذ شيئاً من الماء والملح وضعه فوق الطحين واعرك حتى يصير كالعجين الرخو ودعه واصنع التطبيقه ثم خذ ٤ اواق لحمية وافرمها جيداً واصنعها تطبيقه على ما تقدم في الفطائر ثم ضع في الصدر قدر اوقية سمنة وادهنه وقطع العجين قطعاً كالبجوزة الكبيرة وضعها في الصدر ورقها بيدك وخذ التطبيقه وضع منها لكل قرص بلغة واخبز بالفرن وقدم

### اللحم بالعجين باللحم الني

خذ من الطحين اوقية واعجنه على ما تقدم وافرم اوقية من اللحم الهبر وافرم اوقيتين من البصل واضف اليه الملح والبهار وافركه حتى يذوب وضع اللحمية

التي فرمتها فوق البصلة وتبل معاً وضع نحو ٤ اواق لبن فوق اللحم واخفق معاً وادهن الصدر باوقية سمن وقطع من العجينة قدر الجوزة وضعها بالصدر ورقها بيدك مدورة وخذ من اللحم التي تبلتها باللبن بالمعلقة وضع على كل قرص شيئاً الى ان يتلي الصدر واخبز بالفرن

### السنبوسك من عجينة ومحشو اللحم

خذ من الطحين ٤ اواق وخذ اوقية شحم وافرمة ناعماً واسله وصبه فوق الطحين وافركه بيدك حتى يتشرب الشحمة واضف الى الطحين الماء القليل والملح والعجن شديداً ثم خذ ٢ اواق لحم وافرم ناعماً واحم نصف اوقية سمن واقل اللحم نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحم واضف الى البصلة واللحم نصف اوقية صنوبر وحرك حتى ينقلي جيداً ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قدر الجوزة ورقها بالشوبك على مائدة كل قطعة لوحدها ثم خذ من الحشوة بالمعلقة واحش العجينة التي رقتها واطبقها على بعضها البعض واضفرها بالاصابع وحكم طبقها كي لا تنفتح في القلي ثم احم السمن واقل السنبوسك الذي طبخته حتى يجمر ومتى انجزت ذلك كله رجعه الى المقلاة ودعه على النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

### المغربية وهي الكسكسون

خذ من اللحم اوقية ومن العظام اوقية وضعها في طنجرة وغمرها بالماء الكثير واسلقها واقشط الزفرة ثم اضف اليها ٢ اواق حمص منقوع وخذ اوقية من البصل الصغير وقشره ودعه صليماً وسقطه في الطنجرة فوق اللحم والحمص وضعه على النار وتكون قد فتلت المغربية ثم خذ من الطحين اوقيتين وانخله وضعه في صينية ثم ضع في معجن فخار اوقية برغل وضع في قصعة عميقة شيئاً من الماء والملح وخذ بالمعلقة ماء ورش فوق البرغل واقل بيدك ورش طحين بيدك فوق البرغل واقل شيئاً شيئاً كالحمص الصغير وكما وجد شي خاشناً

ارفعه وضعه في المصفاة ولا تزل كذلك الى نهاية الطحين الذي في  
الصينية ثم ضعه في منخل وانخل حتى ينزل الطحين ثم رجع الى المصفاة وضعها  
على الطنجرة التي فيها اللحم والعظام والحمص والبصل وطين المصفاة على  
الطنجرة دائراً بقطعة عجينة وضعها على النار حتى تنهل المغربية وذق حبوبها  
كي تتحقق نضجها وتنزلها من على النار وارفعها عن الطنجرة ثم صبها من المصفاة  
في صينية كبيرة واحم بمقلاة اوقية ونصفاً من السمن واضف اليها مدقوق الملح  
والبهار والقرقة والكراوية وافركها بيدك قبل السمن ثم احم السمن وصبها فوق  
المغربية وحرك ثم ضع على وجهها كل ما في الطنجرة من لحم وبصل وغيره  
ولا تحرك وقدم

## الباب الثاني في الاشكال الصيامية

### الفصل الاول في الاسماك

#### بخنما السمك بالفرن

خذ سمكة كبيرة وابرشها وملحها ثم خذ اوقية بصل وقشرة وافرمه جوامخ  
رفيعة ثم ضع في مقلاة كبيرة من الزيت اوقيتين وقل البصل حتى يذبل وارفع  
البصل وضعه في وعاء يسع السمكة واضف اوقية صنوبر وملح وبهار ثم خذ من  
الطحينة اوقيتين واعصرها الليمون الحامض وذوبها جيداً وضعها فوق البصل  
ثم ضع السمكة التي قشرتها في وسط الوعاء واخبزها بالفرن

#### صيادية مدفونة بالسمك

لاوقية من الارز مدفونة ٣ اواق من السمك خذ السمك وقشرة وملح  
واحمر الزيت في مقلاة وقل السمك ثم افرم اوقيتين من البصل وضعه فوق  
الزيت مضيئاً اليه اوقية سمن وضعها في الطنجرة على النار واضف نصف



اوقية صنوبر وحركها حتى تنقلي البصلة وتشتر ثم نزل الطنجرة من على النار وصف السمك الذي قليته فوق البصل ثم صول الارز وضعة فوق السمك في الطنجرة وتكون قد وضعت ماء في طنجرة ثانية وغليتها على النار فاسكبها فوق الارز والسمك وضعها على النار حتى ينشف الارز ثم خذ صينية وطبق فوقها طنجرة المدفونة ودعها على النار حتى يفتح الارز ولدى التقديم ارفع الطنجرة عن الصينية التي تقدمها للمائدة وقبالتها سلطة

### صيادية حمراء في السمك

لثلاث اواق ارز اوقيتا سمك . خذ السمك واقشره وملحه واقليه ثم خذ ٤ بصلات وافرمها ناعماً وضعها فوق الزيت الذي قليت فيه السمك واقليها حتى تحمر جيداً واضف اليها الماء وامرئها وصفها بمصفاة فوق طنجرة تضعها على النار واغليها واسلق السمك الذي قليته في الطنجرة وارفعه حالاً ثم صول الارز وسقطه في المرقه وشك ملعقة خشب فاذا وقفت في الارز تكون الماء كفاية واذا قلبت فزدها ماء ثم غطها واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها عن النار وحركها وصبها في صحن وضع على سطحه قطعة من السمكة وقدم

### سمك الطرطور

خذ سمكة وزنها اوقية واقشرها وافزرها وملحها ودعها نصف ساعة ثم ادهنها زيتاً ولها بورقة بيضاء واخبزها بالفرن ثم دق اوقيتني صنوبر وملحاً وثوماً ناعماً كالعجين وضع الصنوبر في قصعة عميقة واضف اليه فنجانين من عصير الليمون الحامض واكسره بملعقة خشب ثم خذ بقية الحامض وضعة شيئاً فشيئاً فوق الصنوبر وانت تخفق حتى يصير كاللبن فاذا رجعت السمكة من الفرن ارفع الورقة عنها وضعها في قصعة الطرطور وقدم

### السمك مقلياً في الباذنجان

خذ السمك واقشره وملحه ودعه ساعة ثم ضع الزيت في مقلاة واقلي السمك

شيئا فشيئا حتى يشقراقل وراه اما الباذنجان واما الكوسا فاقشر الباذنجانة وقطعها ثلاثا طولاً واقطعها وراه السمك حتى تحمر وقدم السمك في صحن والباذنجان في صحن اخر وقبالنها سلطة من خيار ونعناع وبنادورى وثوم وملح وخل وتبل ذلك كله معاً ثم رش على وجه السلطة شيئاً من الزيت وقدم

### السمك مسلوقاً وهو اللقز

خذ السمك اللقز وقشره وملحه ودعه في الوعاء ساعة وخذ قدر فخار وضع فيه قليلاً من الماء وقرقة خاشنة وقشرة ليمون حامض وورق ليمون ابي سفير وضع السمكة في القدر على النار حتى اذا نضجت نزلته من على النار وارفعها من القدر وضعها في قصعة عميقة واضف اليها اما الخل واما الليمون الحامض وافرم قدر ما نشاء من البقدونس واضفه الى السمكة و شيئاً من الزيت

### الفصل الثاني

في سفورات البحر

### يخنا الاخبوط

خذ الاخبوطه واربطها بخيط من رقبتها كي يخرج حبرها واقبض على راسها واخبطها مقدرتك على شجرة او على خشب ثم ضعها في قصعة فخار واغسلها جيداً ثم ضعها في قدر فخار وغمرها بالماء ودعها تغلي على النار ثم ارفعها واقطع راسها من حيثاربطته واحم الزيت في مقلاة واقل راسها جيداً او صبة والزيت في قصعة وقطع اصابعه قطعاً صغيرة وافرم ٢ اواق بصل جولخ رفيعة واحم الزيت في قدر فخار والى البصل فوقة وحركه حتى ينثلي جيداً وضع فوقة الاخبوط واضف الملح والبهار وغمر بالماء وايطبخ اليخنا حتى اذا نضجت اعصر لها الليمون الحامض واغلبها قليلاً ثم صبها في الصحون وقدمها باردة

### صيادية الاخبوط

خذ الاخبوطه وعالجها على ما تقدم من ربط راسها الخ وبعد سلقها اقطع

راسها واصنع عليه حامض ثم افرم اصابعها واقلمها ومعها البصل حتى يحمر واضف  
الملح والبهار واضف الماء الى البصل والابخبوط واغل ثم صول ٢ اواق ارض  
وسقطة في الطنجرة حتى اذا تشف ونضج نزل الطنجرة وحركها وصبها في الصحون  
حتى تبرد وتكون قد صنعت قبالتها الراس بالحامض وقدم

### الابخبوط بالخل

خذ الابخبوطه واربطها من راسها جيداً واخبطها حتى يذهب منها  
التراب واغسلها جيداً وضع في قدر من الفخار زيتاً واضف من الخل قدحاً  
والخمر قدحاً واضف قليلاً من الماء والملح والبهار وضع الابخبوطه في القدر  
في الخل والخمر واطبخ على نار معتدلة والقدر مغطى بصحن فخار حتى اذا  
نضجت دع عليها قليلاً من المرقه

### الصبيدج محشواً

خذ الصبيدجه وانسل عظمها من ظهرها ثم ارفع من قلبها بيت التراب  
واغسلها ازولماً حتى تنظف من حبرها ودع الماء في الوعاء وافرم بصلة ناعماً  
وكذلك باقة بقدونس واغسلها ثم دق كعكتين زردة ناعماً وافرك البصلة التي  
فرمتها بالملح والبهار حتى تذوب وتلبها بالبقدونس والكعك واحش الصبيدجه  
التي غسلتها ولف عليها خيطاً واحم الزيت بمقلاة فخار واقلم الصبيدجه وخذ  
الماء الذي وضعت الصبيدجه فيه وصفه بمخرقة رفيعة فوق الصبيدج واضف  
البهار والملح وغط واطبخ حتى تشف من الماء وتشتبر على الزيت واعصر لها  
ليمونة حامضة وصبها بقصعة وقدم

### غيرها

خذ الصبيدجه وانسل عظمها وارفع بيت التراب من قلبها واغسلها جيداً ودع  
الحبر الذي نزل منها ثم اقلمها بمقلاة فخار ثم صف الحبر بمخرقة وصبة فوقها واضف  
الملح والبهار وغطها حتى تشف ولا يتبقى ماء البتة وقدمها في قصعة ولدي تناولها

قطعها وأعصر قدامك الحامض

## الكر كند البحري

خذ الكر كند وطينة من كعبه واشوه بالفرن وأخرجه من فيه وضعة في قصعة وأضف الملح والبهار وقطع وأعصر ليمونة حامضة وضعة في القصعة ومعها الزيت وقدم

## الفصل الثالث

في ابواق البحر

إذا كان البوق كبيراً ضع في فيه البهار والملح والزيت وضعة على النار حتى يغلي وينور وزده قليلاً من الزيت حتى ينضج وأرفعه من على النار وأخرجه من قشره وضعة في صحن وقطعة وأعصر عليه ليمونة حامضة وأضف الزيت وقدم

## البطليнос بخنا

خذ البطليнос واسلقه ونقه من القشر ثم قشره وأوق بصل وأفرمها جواخ ربيعة وضع الزيت في قدر من الفخار وأقل البصل نصف قلية وضع فوقه البطليнос وأقله جيداً وأضف الملح والبهار وغمر بالماء حتى إذا نضج البصل وتبقى عليه شيء من الماء صبه في قصعة وقدم

## ارز البطليнос

خذ البطليнос واسلقه ونقه من القشر وضع في طنجرة أوقية من الزيت وأفرم بصلة ناعمة وضعها فوقه وحمرها وضع فوقها نصف البطليнос وحركة حتى ينقي جيداً وأضف ٤ أواق ماء لنحو ٢ أواقاً أرز تصولة وتعطية في الطنجرة فوق البطليнос ودعها تغلي حتى تنشف ونزلها من على النار وحركها وصبها في الصحن وقدمها وقبالتها البطليнос بالطحينة وهذه طريقة خذ نصف أوقية طحينة وأكسرها بالليمون الحامض ودق شيئاً من الثوم وشيئاً من الملح وأضفها إلى الطحينة وألق فوقها البطليнос وأخفق معاً وقدمه وقبالة الارز



## بطلينوس مشوي بالحامض

خذ منقل نار قوية وضع البطلينوس على النار حتى يثبع وارفعه إلى  
صحن واعصر الليمون الحامض واضف اليه الملح والزيت واتق البطلينوس  
المشوي فوقه وقدم

## السلاطعين والقريدس

ها بشويان ولا بطبخان

## الفصل الرابع

في الخضرة

### الفطائر بالاسباناخ والحبيضة

خذ من الطحين اوقه واجمعه ودعه يخنس ثم خذ من الاسباناخ اوقيتين  
وافرمة ناعماً واغسله وضعه في وعاء واسع وفوقه شيء من الملح وافركه حتى  
يزبل جيداً ثم افرم ٢ بصلات ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر وضع ذلك  
كله فوق الاسباناخ واضف نحو اوقيتين زيت والسماق او الليمون الحامض  
واجبل معاً وخذ العجين وقطعه كما جات صغيرة ورقها بالشوبك وضع فيها  
الاسباناخ واطبقها مثلثة اي ثلث زوايا وادهن الصدر بالزيت وصف فوقه  
الفطائر ثم ادهن كل فطيرة وحدها زيتاً على وجهها واخبز بالفرن

### السلق محشواً بالزيت

خذ السلق واغسله وقطع ضلوعه وعرضه للشمس حتى يزبل ورقة وافرمة  
الضلوع واسلقها ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله ثم افرم بصله ناعمة واضف  
اليها الملح والبهار وافركها حتى تذوب وافرمة باقية بقدونس ثم ضع فوق الارز  
اما حمصاً منقوعاً او صنوبراً واضف الزيت فوق الارز وتبل واحش السلق  
جاعلاً كل ورقة ورقتين وضعه في الطنجرة وغمره بالماء واطبخ واضف اما السماق

او حامض الليمون ومتى نشف من المرقه صبة وقدم  
اما ضلوعه المسلوقة فخذ الطحينة ودق سن ثوم وملح واكهرها معاً واعصر  
ليمونه حامضة واخفق معاً ثم اخفق الضلوع في وسط الطحينة وقدم

### الباذنجان المحشوبالزيت

خذ من الباذنجان اوقه وانقره وخذ اوقيتين ارز وصوله وخذ من البنادوري  
الحمرء واقشرها وافرمها قطعاً صغيرة وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار  
واضفها الى البنادوري وافرم باقة بققدونس ناعماً واضف ذلك كله الى الارز  
وتبل معاً وضع في قعر الطنجرة شيئاً من ثمر الباذنجان ثم احش الباذنجان وضعة  
في الطنجرة وغمره بالماء واطبخ ثم دق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقها  
الرمان الحامض واضفها الى المحشودعه ينضج

### الملفوف المحشوبالزيت

خذ من الملفوف اوقيتين وفرعه واسلق ورقه وخذ من الارز اوقيتين  
وصوله وافرم بصلة واضف الملح والبهار والبقدونس والصنوبر وتبل معاً واضف  
الى الارز اوقية زيت وخذ الملفوف وقطع ضلوعه من الورق وضع الضلوع في  
قعر الطنجرة واحش الورق وصفة فوق الضلوع وغمر بالماء واطبخ حتى اذا  
اوشك النضج اعصر الليمون الحامض او ليمون السفيرو دق ثوم ونعناع وضعة  
فوق المحشو حتى اذا نشف من المرقه ونضج صبة في صحن وقدم

### ورق العنب المحشوبالزيت

خذ من ورق العنب اوقيتين ثم من الارز ٢ اواق وصوله وافرم بصلة  
واضف الصنوبر والبقدونس والملح والبهار والزيت وضع في قعر الطنجرة اوراق  
عنب غير محشوة كي لا يلصق المحشوا وحش ورق العنب وضعة في الطنجرة  
وغمره بالماء واطبخ ثم خذ ليمونا حامضاً واعصره للمحشو واضف الملح حتى اذا  
نشف من الماء صبة في صحن ودعه يبرد

## القرع المحشوب بالزيت

خذ من القرع اوقية وانحته وانقره وارفع شيئاً من ليه في صحن ثم خذ اوقيتين  
ارز و صولة واقرم بصلة ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر ولب القرع الذي  
حفظته بالصحن وتبل ذلك كله معاً واضف الى الارز نحو اوقية زيت وضع في طنجرة  
شيئاً من لب القرع واحش القرع وضعة في الطنجرة فوق اللب وغمرها بالماء  
واطبخ و دق الثوم والملح والتنعاع واعصر فوقه الرمان الحامض واضف الى المحش  
حتى اذا غلي ونشف صبة في الصحن حتى يبرد

## الفصل الخامس

### في الارز بالخضرة

### الارز بالفول بالزيت

خذ من الفول الاخضر اوقية وثقه واقرم بصلة ناعماً وضع في طنجرة على  
الناو اوقية من الزيت وقل فيه البصلة وسقط فوقها الفول والملح والبهار وحرك  
حتى تنقلي جيداً وضع من الماء اكثر من غمرها واغل حتى ينضج الفول ثم خذ  
من الارز ٢ اواق و صولة وسقطه فوق الفول وشك في الارز ملعقة خشب  
فان وقفت كان الماء كافياً والا فزده وغطا الطنجرة حتى تنشف ومتى نضجت  
الطبخة نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز ثم صبة في  
الصحن حتى يبرد

### الارز بالحمص والزيت

خذ من الحمص المنقوع اوقيتين وافقشه وثقه من القشر وضع في طنجرة  
اوقية من الزيت واقرم بصلة ناعماً ودعها تنقلي جيداً وضع فوقها الحمص  
المفقوش واضف الملح والبهار وضع اكثر من غمرها واطبخ حتى اذا نضج الحمص  
صول ٢ اواق ارز وسقطه فوقه ومتى نضج الارز ونشف نزل الطنجرة من على النار  
وحركها وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز ثم صبة في الصحن حتى يبرد

### الارز بالاسباناخ

خذ اوقية طحينة واخرج سيرجها وضعة في طنجرة على النار حتى يجمر واضف اليه اوقية صنوبر وحمصة حتى يشقر وارفعه من السبرج وضعة في صحن وضع نحو ٢ اواق ماء ثم خذ من الارز ٢ اواق وصوله وسقطة في الطنجرة واضف الملح وغط الطنجرة حتى اذا نشف الارز ونضج نزلهما عن النار وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز وصبه في الصحن وضع على وجهه شيئاً من الصنوبر الذي حمصته وقدمه وقبالة سلسة البقدونس وهذه طريقتهما . خذ الطحينة التي اخرجت منها السبرج وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها ودق سن ثوم وملحاً واعصر فوقه الليون الحامض واكسر الطحينة بالحامض حتى تصير كاللبن الرائب وضعها فوق البقدونس وقدمها قبالة الارز

### الارز بالاسباناخ بالزيت

خذ من الاسباناخ اوقية واقطع منه الضلوع وافرمة ناعماً وضعة في الماء وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً واقلها جيداً وضع الاسباناخ فوقها واضف الملح والبهار وحرك الاسباناخ حتى ينضج جيداً واضف الماء واطبخ حتى اذا نضج الاسباناخ خذ ٢ اواق ارز وصوله وسقطة وضع من الماء كفاية حتى اذا نضج الارز ارفعه من النار وصبه في الصحن ودعه يبرد

### الارز بالكوسا بالزيت

خذ من الكوسا ٢ اواق وافرمة ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية زيت واقل به بصلة مفرومة ناعماً ثم ضع فوقها الكوسا واقله جيداً ثم ضع ماء كافياً واطبخ ورش فوقه الملح والبهار ثم خذ ٢ اواق ارز وصوله وسقطة فوق الكوسا وضع من الماء كفاية واطبخ حتى اذا نشف ونضج صبّه في الصحن حتى يبرد وقدم

### الارز بالبنادورى بالزيت

خذ البنادورى وقشرها وارفع بزرها وافرمها ناعماً وافرم بصلة ناعماً واقلها



في نحو اوقية من الزيت وضع فوقها البنادورى واضف الملح والبهار حتى اذا  
انقلت البنادورى ضع ماء كافيا وخذ من الارز ٢ اواق وصوله وسقطه في  
الطنجرة فوق البنادورى حتى اذا نشف ارفعه عن النار وحركه ثم صبه في  
الصحن وقدم

### البرغل بالخيز

خذ الخيز وقطعه وارفع عروقه وضعه في وعاء وفوقه الماء ودعه جانبا  
ثم قطع ورق الخيز واغسله وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة واقلمها  
جيدا وضع فوقها ورق الخيز واضف الملح والبهار وقل جيدا وضع قليلا من  
الماء واغل ثم خذ من البرغل ٢ اواق وصوله من التراب وسقطه فوق الخيز  
حتى اذا نضج صبه في الصحن حتى يبرد ثم خذ قدرا من الفخار وضع فيه زيتا  
وافرم بصلة كينة جوانح واقلمها حتى تشفر وخذ الخيز الذي قطعته واغسله وضعه  
فوق البصلة واضف الملح والبهار وقل الخيزة حتى يذبل واضف اليه الماء واطبخ  
حتى اذا تبقى اليها قليل من المرقه صها بالصحن وقدم

### الفصل السادس

#### في الخناء

خذ الاسباناخ وارفع ضلوعه ودعها جانبا وافرم الاسباناخ ناعما واسلقه  
ثم ضعه وافرم بصلة ناعما وضع زيتا في طنجرة وحرر البصلة وضع فوقها الاسباناخ  
واضف الملح والبهار وقل جيدا وارفع عن النار وصب في الصحن وقدم

#### يخنا الفول

خذ من الفول اوقه وثقه من النسر وافرم بصلة واقلمها بنحو اوقية زيت  
في قدر من الفخار ومتى احمرت البصلة ضع فوقها الفول ونسف حتى ينقلي  
الفول جيدا وافرم باقة كزبرة ناعما ودقها وشيثا من الثوم وشيثا من الملح وضعها  
فوق الفول حتى ينقلي ذلك كله معا واضف الماء واطبخ حتى اذا نضج الفول

ونشف صبة في الصحن

### مكهورة الملفوف

خذ ملفوفة وفرعها من بعضها وافرمها ناعماً واقلمها بالزيت في طنجرة حتى تحمر ثم خذ الحبص المنقوع واقشرة ونظفة وضعة فوق البصلة حتى ينجلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعة فوق البصلة والحبص واقلم ذلك كله معاً وغمر بالماء وايطبخ ثم دق الثوم والنعناع والملح واضفها الى الملفوف واعصر فيه الليمون الحامض وصب في الحال حتى تبرد

### الكرنب بالزيت

خذ الكرنب وقشرة وقطعة قطعاً صغيرة كعقدة الاصبع وافرم من البصل نحو اوقية جوانج واقلمه بالزيت في قدر حتى يشقر وافقش الحبص المنقوع ونقه من القشرة وقلمه قليلاً فوق البصلة ثم ضع الكرنب وشيتاً من الملح والهار وحركه حتى يذبل وغمر بالماء وايطبخ حتى ينشف جيداً بحيث لا يتبقى من المرقعة شي بل الزيت وحده وصب وقدم

### بخننا الكوسا

خذ الكوسا وقطعة قطعاً كالبقلاوة وافرم بصلة ناعماً واقلمها بالزيت حتى تشقر وضع فوقها الكوسا واقلمه جيداً واضف الما القليل واغل ثم خذ شيتاً من الثوم والنعناع وملحاً واضف الى الكوسا اما الليمون الحامض واما السماق واغل حتى لا يتبقى الا قليل من المرقعة وصب وقدم

### القلقاس بالزيت

خذ القلقاس وانحنه جيداً وخذ خرقه وامسح كل راس وحده بغير ماء وقطعة اقماراً مدورة واحم الزيت في مقلاة من الفخار واقلم القلقاس حتى يحمر وضعة في القدر وافرم البصل جوانج واقلمه بالزيت الذي قليت به القلقاس وافقش الحبص المنقوع واقشره واقلمه فوق البصلة وضعة فوق القلقاس

وغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضج اعصر فوقه الليمون السفيرا والليمون الحامض  
واضف الملح واطبخ حتى اذا نضج واتخص صبة في الصحن

### يخنا البطاطة

خذ البطاطة وقشرها وقطعها قطعاً وضع زيتاً في قدر فخار على النار وخذ  
البصل وقشره وقطعه اربعاً واقله في القدر ثم ضع فوقه البطاطة واقل جيداً  
واضف البهار والملح وغمر بالماء حتى اذا نضج صبة في الصحن حتى يبرد

### يخنا الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقطع كل باذنجان ثلث قطع واقله بالزيت في قدر  
فخار حتى يجمر وارفعه من القدر ثم افرم البصل جوارح رفيعة وقله بالزيت الذي  
قلبت به الباذنجان نصف قلية وافقش الحمص المنقوع ونقه من القشر وضعه  
فوق البصل حتى يتقل جيداً وصف الباذنجان الذي قلته في القدر فوق  
البصل واضف الملح والبهار وغمر بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج صب في  
الصحن حتى يبرد

### مصقعة الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقص كل باذنجان طولاً ثلث شراحي واقله في  
قدر فخار بالزيت حتى يجمر ثم خذ البصل وافرمه جوارح رقيقة واقله بالزيت  
حتى يشقر وصف فوق الباذنجان الذي قلته ودق الثوم والنعناع والملح وذوب  
الساق وصفه من البزر فوق الثوم واضفه الى الباذنجان ومنى على قليلاً صبة  
في قصعة وقدم

### الباذنجان بالطحينة

خذ الباذنجان واشوره وقشره ودق شيئاً من الثوم والملح في صحن فخار وضع  
الباذنجان الذي شويته ودقه مع الملح والثوم حتى ينعم وخذ ما ترى من الطحينة  
وضعها فوق الباذنجان ودق معاً واضف اما حامض الليمون واما حامض

الرمان وصب في قصعة ورش على وجهه الزيت النقي.

### باذنجان طريدة

خذ الباذنجان واسلقه ودق الثوم والتعناع والملح وامرث الساق وصفه فوق الثوم من البزروفت فوق الساق ما ترى من الخبز واخفق الكل معاً وضعه في قصعة وخذ الباذنجان الذي سلقته وقطعه قطعاً على وجه الخبز في القصعة وضع على وجهه ما ترى من الزيت النقي.

### باذنجان مقلي

خذ الباذنجان وقشره وقطعه شرائح واحم الزيت في مقلاة فخار واكل الباذنجان وقدمه وقبالة سلطة التعناع والبقلة

### شل باطه بالبرغل والباذنجان

خذ شيئاً من الباذنجان وافرمه ناعماً جداً واحم الزيت واكل بصله مفرومة حتى تحمر وضع فوقها الباذنجان المفروم وحركة حتى ينقلي جيداً واذف الماء والملح والبهار ودعه ينقلي حتى ينضج وصول ٢ اواق برغل وجلة من التراب وسقطة فوق الباذنجان وشك ملعقة خشب فاذا وقفت تكون الماء كافية وغط الطنجرة ومتى نشفت ونضج البرغل ضعه على النار وحرك ثم صب في الصحون وقدم

### اللوبياء بالزيت

خذ اللوبياء وقشرها وارفع نسرهما وسقطها بالماء الغالي حتى تنضج جيداً وخذ بصلة وقطعها جوارخ رفيعة واقلمها بالزيت في مقلاة نصف قلية واذف اليها رأساً من الثوم مقشراً متقى واقليه جيداً وصف اللوبياء من الماء وضع نصفها فوق البصلة واقليه نصف قلية وصبه في الصحون وإما النصف الثاني فدق شيئاً من الثوم و شيئاً من الملح وضعها فوق اللوبيا مع قليل من الماء وتبل ذلك كله معاً وقدم



### القرنيط مقلبا

خذ القرنيط وارفع زهره من قلبه واقطع الزهرة قطعتين واقلها بالزيت حتى تحمر وقدمها وقبلتها قرنيط مشوي بالطرطور وهذه طريقة . خذ زهر القرنيط وسقطه في الماء الغالي حتى ينساق نصف سلقه وقطع كل زهرة قطعتين واشوها على المصبع وضعها في صحن ودق سن ثوم وملحاً ثم الصنوبر معها حتى ينعم وبصير كالعجينة واعصر ليهونة حامضة وضع الصنوبر في صحن عميق واضف قدحا صغيرا من الماء الى الصنوبر واكسر بملعقة خشب وضع فوقه الحامض الذي عصرته واخفق حتى يصير كاللبن الرائب وضع زهر القرنيط الذي شويته بالطرطور وقدم

### اللوبيا الفاصوليا بالزيت

خذ من الفاصوليا ٢ اواق واسلقها حتى تنضج وخذ بصلة وافرمها ناعماً واقلها بالزيت حتى تحمر وصف الفاصوليا وضعها فوق البصلة من غير ماء حتى اذا انقلت صبا في الصحن

### الهندبا بالزيت

خذ الهندبا ونقها من قمعها ومن ورقها اليابس وسقطها في الماء الغالي ومتى نضجت ارفعها من النار وسقطها بالما البارد واعصرها جيدا وافرمها وضعها في اناء واضف اليها الملح ثم افرم بصلة ناعمة واقلها بالزيت حتى تحمر وضع فوقها قسما من الهندبا حتى اذا نقلت صبا في الصحن واما القسم الثاني فدق سن ثوم وملحاً واعصر ليهونة حامضة وضعة في الحامض ورش عليه الزيت الحلو وقدم

### العكوب بالزيت

خذ العكوب وقشره ونقه من الشوك وقطعة قطعاً بطول الاصبع وضعة في وعاء وفوقه الماء وخذ بصلتين وافرمها جواشج رفيعة وضع زيتاً في قدر تضع فيه البصل حتى يتفلي نصف قلية واضف اليه الحبص المنقوع المنقوش المنقى

من القشر حتى ينقل جيداً وصف العكوب من الماء وضعة فوق البصلة واضف  
الملح والبهار وحرك حتى يذبل وغمر بالماء حتى ينضج ويتبقى عليه قليل من  
المرقة وصب وقدم

### الأرضي شوكة بالزيت

خذ الأرضي شوكة وارفع قشره الخارج اليابس وقشر عرقه وقطعة قطعاً  
وافرم البصل جواش واخله بالزيت وضع فوقه الأرضي شوكة واضف البهار  
والمح واخل البصلة معاً واضف الماء واغل حتى ينشف وصب وقدم

### بخنا البنادورى بالزيت

خذ البنادورى الخضراء وقطع البصل قطعاً واخله حتى يحمى وقطع  
البنادورى وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار واخل جيداً بدون ماء  
وصب في قصعة

### الكما بالزيت

خذ الكما واسلقها ثم قشرها وقطعها اقاراً وافرم بصلتين ناعماً واخلها نصف  
قلية بالزيت وقطع الكما وضعها فوق البصل وحركها حتى تنقل جيداً مع  
البصلة واضف الملح والبهار وغمر بالماء ودعها تغلي حتى اذا نضجت صبها  
في قصعة

### القربوزة القطيفة بالزيت

خذ القربوزة ونقها ورقة ورقة وافرم بصلة ناعماً واخلها بمقلاة فخار حتى تحمر  
ثم خذ القربوزة واغسلها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى  
اذا انقلت جيداً صبها في قصعة

### الخبيزة الشامية

خذها ونقها من الضلوع والورق اليابس وقطعها وضعها في الماء واغسلها

وسقطها بالماء الغالي حتى تنضج ثم ضعها في الماء البارد واعصرها جيداً وضعها في قصعة ودق الثوم والملح وضعها على وجه الخبزة وافرم بصلة جوانح رقيقة واقلمها بالزيت حتى تشقر وصب التقلية من البصل والزيت على وجه الخبزة وقدمها وقبلتها سلطة القرصعة

### الهلبيون بالزيت

خذ الهليون ونقه وقطعه وافرم بصلة ناعماً واقلمها بالزيت في مقلاة حتى تشقر واغسل الهليون وضعه فوقها واضف الملح والبهار واقلمه حتى يذبل واضف قليلاً من الماء لان الهليون لا يجف غلياً واطبخ حتى اذا نشف ارفعه وصبه في قصعة وقدم

### الفصل السابع

في الاشكال من العدس وغيره من الحبوب اليابسة

#### المجدرة مقشورة

خذ من العدس ٢ اواق وصوله وضعه في قدر على النار حتى ينضج تمام النضج ثم صفه بالمصفاة واطرح قشرة وافرم ثلاث بصلات جوانح رفيعة واقلمها بالزيت في قدر اخر وضعها على النار فوق العدس المصفي ثم خذ اوقية ارز وصولها جيداً وضعها مع العدس وغط القدر الى ان يغلي ثم ارفع الغطا ودعها على نار هادئة الى ان يتم نضجها واسكبها في صحن ومتى بردت قدمها ومعها البصل النيء

#### المجدرة مخبوضة

خذ من العدس ٢ اواق ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وعليه الماء واسلقه حتى ينضج ويخبض وافرم بصلتين ناعماً واقلم البصل بنصف اوقية من الزيت حتى يجف وصب هذه التقلية ببصلها وزيتها على العدس وصول اوقية ارز وضعها فوق العدس واضف من الماء كفاية واطبخ ومتى نضج صبّه في

الصحن وقدمه وقبالة سلطة الخس

### المجدرة مذرذرة

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وافرم ٢ بصلات جوانح رفيعة واقلمها بالزيت في طنجرة حتى تشقر واضف الماء وخذ العدس الذي صولته وسقطه في الطنجرة وغطها ودعها تغلي حتى ينضج العدس نصف النضج وخذ من الارز ٢ اواق وصوله وسقطه فوق العدس واضف شيئاً من الملح وشك ملعقة خشب فاذا وقفت يكون الماء كافياً والا فزده على قدر المقتضى وغط الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها وحركها وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز وصحبها وقدمها وقبالتها سلطة الملفوف

### الرشتاية بالعدس

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليه الماء واغل حتى ينضج ثم خذ نحو ٢ اواق طحين واعجن عجناً شديداً وقرص كما جاورق بالشوبك كالرفاق وشرح بالسكين شراحي بعرض ٢ اصابع وستف الشراحي فوق بعضها البعض وضع بين شرحه وشرحه شيئاً من الطحين ثم افرم بالسكين بحيث تكون كل قطعة بعرض اللويا الرفيعة وافرد ذلك على صينية الى نهاية العمل وخذ بصلتين وشقها صليباً وافرمها ناعماً واقلمها في قدر بنصف اوقية من الزيت فمتى احمر البصل سقط العجينة التي قطعناها فوق العدس وسقط فوقها البصل واضف من الماء ما كان كافياً للشوربا واغل على النار حتى تنضج العجينة ثم خذ سن ثوم وباقة كزبرة وافرمها ناعماً ودقها والثوم والملح ناعماً وضعها فوق الرشتاية واغل قليلاً وارفع من النار وصب وقدم

### العدس بالحامض

خذ من العدس ٢ اواق ونقه وصوله واسلقه في طنجرة وافرم السلق والكوسا ناعماً وسقطها فوقه وافرم بصلة جوانح رفيعة واقلمها بالزيت وسقطها فوق



العدس ودق ثوماً ونعناعاً وملحاً ناعماً وإعصر فوقها اما ليمونا حامضاً او سفيراً  
او ساقاً ثم خذ قبضة طحين ورشها فوق العدس وحركة حتى لا يتجبل ودعه  
يفلي حتى ينضج ويكون رخواً كالشوربا وصبه في صحن عميقة

### شوربا العدس

خذ من العدس ٤ اواق ونقه وصوله واغله في طنجرة حتى ينضج وامرته  
بالمصفاة وضعة بحيث لا يبقى الا قشره فكبه ورجع عصيره الي الطنجرة على النار  
وصول اوقية ارز وسقطها فوق مرقه العدس وافرم بصلة ناعماً وقلها بالزيت  
حتى تحمر وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها وسقطها فوق الشوربا وصب في  
الصحن ورش على وجهها شيئاً من القرقة الناعمة وقس عليها شوربا الماش

### المخلوطة

تصنع المخلوطة من عدس وفول مجروش وبرغل وحمص وارض. خذ  
العدس والفول والحمص ونقا وصولها وضعها في طنجرة والماء اكثر من نصفها  
واغل ثم قشر ٤ بصلات وافرمها جوانح وضعها فوق العدس وصول البرغل  
والارز وسقطها في الطنجرة حتى اذا تم النضج افرم بصلتين ناعماً وقلها بالزيت  
حتى تحمر او سقطها فوق المخلوطة واضف الملح وغط الطنجرة حتى اذا تم النضج  
صب وقدم

### مجدرة اللوبيا

خذ من حب اللوبيا الملائن اليابس اوقيتين ونقا وصولها وضعها في طنجرة  
على النار حتى اذا نضجت صول اوقية ارز وسقطها فوق اللوبيا وافرم بصلتين  
ناعماً وقلها بالزيت وسقطها فوق المجدرة في قليل من الملح فاذا نضجت  
وعقدت صبها في الصحن

### البرغل بورق القريص

خذ من ورق القريص الطري المتين نحو نصف اوقية وافرم بصلة ناعماً

واقلمها في طنجرة بالزيت واغسل ورق القريص وسقطه فوقها حتى ينثلي جيداً  
واضف الماء والملح والبهار واغل ثم صول ٢ اواق برغل وجلة من التراب  
وسقطه في الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها من النار وحركها وضعها على  
حافة الموقد حتى يفتح البرغل وصب في الصحن وقدم

### الفول المسلوق بالحامض

خذ الفول ونقه وانقعه ليلة وضعة في قدر فخار على النار في ماء الرماد  
حتى ينضج جيداً ودق سن ثوم وملحاً واعصر اما ليمونا حامضاً واما ليمون سفير  
وارفع الفول الذي سلقته وضع فوقه الحامض ورش عليه الزيت المحلو

### الحمص متبلاً

خذ الحمص ونقه وضعة في قدر فخار في ماء الرماد واغل على النار حتى  
ينضج وينخض ودق سن ثوم وملحاً واعصر ليمون حامض او سفير فوق الثوم  
وضع الحمص في قصعة فخار وصفه من الماء جيداً ودقه بدقة خشب حتى ينعم  
وخذ من الطحينة قدر ما تشاء وضعها فوق الحمص واخفق معاً واضف اليه  
الحامض والثوم حتى يروب معاً ويكون شديداً لا رخواً وصب في الصحن  
ورش على وجهه الزيت المحلو والبقدونس المفروم الناعم وقدم

### الفصل الثامن

في البزاق والضفادع وغيرها

### بخناء البزاق (المحلزون السا لينكوس)

خذ البزاق واغسله واسلقه حتى اذا نضج ارفعه من الماء واسحب من قشره  
وارفع البترخ وحده والراس وحده وافرم بصلاً جواًح واقلمه في طنجرة بالزيت حتى  
يذبل وسقطه وروس البزاق فوقه واضف الملح والبهار واقل ذلك كله معاً وغيره  
بالماء واغل حتى اذا نضج اعصر فوق هذه البخناء الليمون الحامض وصب وقدم  
اما البترخ الذي رفعتة فضعة في الحامض والثوم والملح وقدمه قبالة البخناء

## الضفادع بخنا

خذ الضفادع واسلخها وخذ منها اخذاها فقط وكب ما تبني واقل الاخذ  
بالزيت حتى تحمر وافرم البصل جوانح وسقطة فوق الضفادع حتى يذبل  
وغمر بالماء واذف الملح والهار ومتى نضجت البخنا اعصر الليهون الحامض  
وصب في الصحن حتى تبرد وقدم

## الضفادع مشوية

خذ اخذا الضفادع واشوها على النار ودق صنوبرا واصنع طرطورا بالحامض  
والق الضفادع في الطرطور

## معلاق الارملة

خذ الفول المنقوع واسلقه حتى ينضج وخذ السلق وافرمة ناعما وضعة في  
الماء وافرم بصلتين واقلها بالزيت في قدر من الفخار حتى يحمر البصل واغل  
السلق وسقطة فوق البصل وقليه حتى يذبل وسقط الفول فوق السلق واطبخ  
ودق سن ثوم وملحاً وكزبرة خضراء واذفها الى الفول والسلق واطبخ حتى اذا تم  
النضج صب وقدم

## الباب الثالث

### في النقولات والمقبلات

## الفصل الاول

### في النقل (المأزقة)

من النقل المكاييس كالخيار والحشيشة والعليلة والقبار واللفت والزيتون  
الاخضر واللحومات المملحة وهي المقددات والبسطرمه والجنبون والمفائق والتمن  
والمرتيدلا والسردين والعصافير المشوية والاسماك المشوية كالقريديس  
والاسماك الصغيرة كسلطان ابراهيم والبحريدة مشوية او مقلية وكذلك البيض

المسلوق وسلطة البقدونس بالطحينة والخس الحلو والبنادورى نية والخيار  
الاخضر مقشراً واللوز الاخضر والتفاح الحامض والسنامورة والكبيبة النية  
والكبد نيتاً والطحالات مشوية والفستق المملح والبزرا المملح والقضامة المالحمة  
والصفراء واللوز المحمص والبندق المحمص والفستق بقشره والبندق بقشره  
واللوز الفرك الى غير ذلك

### السردين

خذ من السردين وقشره واغسله بالخل وارفع راسه وكبة وضع السردين  
في صحن واضف اليه الزيت والخل وضع فوقه البقدونس المفروم

### السنامورة

قشرها واسلخها وفسخها وضعها في صحن وفوقها الزيت والبقدونس الناعم وقدم

### الفصل الثاني

#### المقبلات الناشفة

الاشكال الناشفة التي تتخلل المادب هي التن والكركد المكبوس والسردين  
والمقدمات والجبن الافرنجية وغير الافرنجية والمكاييس افرنجية وغيرها والخيار  
والقبار تضع صحنًا وصحنين مشكلين من الاشكال الافرنجية والزبدة

وفي المادب العادية . لبنه . وجبن . وزيتون . وسلطة خيار بالخل والملح  
والزيت . وسلطة الخيار باللبن . وقد ذكرنا شيئاً من السلطة في محله كسلطة  
البقدونس والملفوف والبقلة والقرصعة وغيرها وراينا الان ذكر شيء منها مثلاً  
لسواها اذ للسلطة طريقة واحدة قليلة الاختلاف

#### سلطة الخيار باللبن

خذ الخيار وقشره وافرمه اقماراً ودق سن ثوم ونعناع وملح واخفهم  
باللبن وضع فوقه الخيار الذي فرمته وقدمه في صحن



## سلطة الخس

خذ الخس وقطعه واغسله وضعه في صحن ورش عليه الخل والزيت  
والمح وقدم

## سلطة البنادوري

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها والبنادوري وقشرها وارفع بزرها  
وافرمها فوق النعناع والبقلة ودق سن ثوم وملح وحامض ليمون وصبه فوق  
السلطة ورش عليها الزيت الحلو

## سلطة الملفوف

خذ ملفوفة صغيرة وافرمها ناعماً واغسلها ودق الثوم والملح واعصر فوقها  
ليمونة حامضة وتبلها والملفوفة معاً ورش على وجهها الزيت الحلو وقدم

## سلطة النعناع والبقلة

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها وضعها في صحن عميق ودق سن ثوم  
وملح واضف حامض الليمون او الخل وخذ بنادوري حمراء وقشرها وارفع  
بزرها وافرمها مع النعناع والبقلة وضعها فوق الحامض وضع شيئاً من الزيت  
النيء

## سلطة القرصنة

خذ القرصنة وافرمها ناعماً ودق سن ثوم وملح واعصر فوقه ليمونة حامضة  
واغسل القرصنة وضعها فوق الحامض ورش عليها الزيت النيء وقدم

## الفطور اي الترويقة

يصنع الفطور او الترويقة او ما يسمى كسر صفراء من البيض البرشت  
واللبن والزيتون والجبن والزبدة والحليب والشاي والقهوة واذا لم يكن حليب  
ولا شاي يكون الجبن والزيتون ومن البيض المقل بالثمن والعسل والدبس  
والخس الحلو والخيار ومن الفاكهة المشمش والبطيخ والعنب والتين الى غير ذلك

الباب الرابع  
في الحلويات  
الفصل الاول  
في الحلويات الفطارية  
المعبول

لا وقتين من السميد اواق سمن واوقة سكر و٤ جوز . خذ الجوز ودقة ناعماً وضعة في وعاء ثم دق السكر وضعة فوق الجوز واجبلها معاً ورش عليها ماء الزهر وضع لها ما نشا من الروائح الطيبة ( هذه حشوة المعبول ) وغطها وضعتها جانباً ثم خذ معجناً واخفق فيه السمن بيدك حتى تبيض واضف اليها قدحاً من ماء الزهر وقدحاً من ماء الورد واخفق معاً ثم خذ السميد وضعة فوق السمن شيئاً فشيئاً واجبل جيداً حتى يصير كالعجين وخذ قطعة واعركها بيدك وانقرها باصبعك كالكيبة حتى ترق واحشها بالحشوة التي صنعتها ولحمها جيداً ثم نقشها بملقط خصوصي ثم خذ صدرًا ورق فيه شيئاً من السميد واصنع المعبول وضعة في الصدر الى النهاية واخبزها بالفرن . ثم دق السكر ناعماً واغسله ورشه على وجه المعبول المخبوز بحيث يتسفن بالسكر

الغريبة ممدودة

لاوقة من السميد اوقة سمن واوقة سكر . خذ السمن واخفها بيدك في المعجن حتى تبيض ثم ضع السكر ونصف قدح ماء الزهر ونصف قدح ماء الورد واخفق الكل معاً ثم ضع السميد شيئاً فشيئاً حتى يخفق جيداً ولكن لا تعركه اصلاً ثم خذ الصينية ورش فيها شيئاً من السميد وضع الغريبة في الصينية ومدّها جيداً وضع على وجهها طحينة ورق ايض واكبس بيدك حتى تمسك ببعضها وارفع الورقة عن وجه الصينية ثم قطعها كالبقلاوة واخبزها بالفرن . ثم دق السكر

وانخله ورشه على وجه الصينية بعد خبزها حتى يتسفن جيداً

### الغريبة كعب الغزال

حضرها على ما تقدم تماماً وخذ صينية ورش فيها سميذاً ثم املاً فنجاناً من الغريبة واكسبه يدك حتى يتلى جيداً وصبه في الصينية وبتزل ما فيه ولا تنزل كذلك الى النهاية ثم اخبزها بالفرن ثم دق السكر ناعماً ورش على وجه الغريبة المخبوزة . وقس عليها كعبك الهواء

### الاقراص بالسمن

لا وقتين سميذ لاجل الاقراص والكعبك المحشو ٢ اواق سمن . خذ السمن وفسها في طنجرة ثم انخل السميذ في معجن وضع السمن فوقه ودق الحلب وانخله فوق السميذ وافرك السميذ بالسمن ثم ضع في وعاء شيئاً من الماء والملح وخميرة وضع الماء فوق السميذ والعجينة وخذ قطعة عجينة واعركها ورقها بالشوبك قليلاً بحيث تستمر سميكة ثم اضفرها باصابعك وخذ ريش دجاج ونقش القرص بالريشة ولا تنزل كذلك حتى تصنع نصف العجينة ثم اصنع ما تبقى كعكاً وتكون قد دقيت الجوز والسكر وصنعتها حشوة ورق العجين واصنع كعكاً واحشيه بالجوز ونقشه بلفظ المعول حتى اذا انجزت العمل اخبزها بالفرن

### البقلاوة

خذ من طحين البقلاوة اوقية وضع في وعاء مليئاً بماء والعجن شديداً حتى يصير كالعلك ثم دق ٤ اواق جوز و ٤ سكر واجلبها معاً ورش عليها شيئاً من ماء الزهر واضف من الروائح ما تشاء ثم قطع العجين كما جات ترق كل واحدة وحدها ثم خذ لوحاً مدوراً ونشابة خشب ودق النشا وضعة في خرقه رقيقة واربطه ثم احم السمن في مقلاة ورق كل كعكة بالشوبك ورش النشا ورق بالنشابة حتى تصير الرقاقة كالورق ولها عليها وفرد الرقاقة بالصدر بعد ان تكون وضعت فيه السمن ثم خذ ثلاث ريشات دجاج وغطها في السمن وادهن الرقاق ولا تنزل

كذلك حتى ترق خمس عشرة رقاقة ثم ضع الجوز الذي دقته وضعة في الصدر ثم فوق الرقاق ثم رق خمس عشرة رقاقة اخرى على ما شرحنا وضعها فوق الحشوة ثم قطع البقلاوة بالسكين وضع السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن ثم ذوب السكر واصنع قطراً حتى اذا نجزت البقلاوة صبها فوق الصدر

### الشعبيات

تصنع الشعبيات من الرقاق التي تزيد على دائر الصدر اي مما يزيد عن وسع الصدر واقطعها قطعاً مربعة واحشها بحشوة البقلاوة وضع في الصدر سمناً وصف الشعبيات واخبز بالفرن واصنع القطر وصبه فوقها مخبوزة

### كنافة مفروكة

خذ من الكنافة اوقية ومن الصنوبر اوقية ومن السمن اوقيتين وضع السمن في مقلاة على النار وحمص الصنوبر حتى يجمر وارفعه وضعة في صحن ثم ضع الكنافة في صدر تضعه على النار وصب فوقه السمن التي حمصت بها الكنافة وافركها بيدك حتى تنعم وارفعها عن النار وضع فوقها السكر الناعم والصنوبر واخفق الكل معاً وضعها في قصعة واصقلها بيدك ورش على وجهها شيئاً من السكر

### كنافة برما وكعك مبروم

خذ من الجوز ٤ اواق ودقة ودق السكر واجبل معاً ورش ماء الزهر وضع في وعاء ثم خذ اوقيتين من الكنافة وضع في صدر اوقية سمن وخذ قليلاً من الكنافة ومدّها طولاً وضع الحشوة فيها ولنفاها بالحشوة دائر الصدر حتى يتلي ثم ضع السمن على وجه البرما واخبز بالفرن وضع القطر على وجهها مخبوزة

### كنافة بصها بالجوز

خذ الجوز والسكر ودقهما معاً فيكونان حشوة ثم ضع في صدر على النار الكنافة والسمن وافرك الكنافة حتى تنتفت من بعضها واقسمها قسمين احدها



ورقة في الصدر واحشة بالحشوة التي دققتها وفرده جيداً وربصة بيدك وإما الثاني فافرده فوق الحشوة وربصة بيدك جيداً وقطع هذه البصا قطعاً مربعة وضع شيئاً من السمن على وجه الصدر واخبر بالفرن الا فرنجي وفي تلك الاثناء اصنع الفطركي نصة فوق البصا

### الكنافة بالحجين

حضرها على ما تقدم ثم خذ الحجين الحلو وانقعه يوماً قبل حتى يتطرى واحش به البصا بدلاً من الجوز وقطعها واخبرها بالفرن وصب فوقها الفطر حالاً بعد خبزها

### المهلبية بالحليب

خذ من الارز اوقيتين وصوله ودقة وانخلة وضعة في طنجرة كينة في اوقيتين من الحليب وقليل من الماء واضف من السكر على قدر ما ترغب في حلوها واغل على النار وانت تحرك كيلا يتجبل الارز حتى اذا نضجت اضف قدحاً صغيراً من الزهر ومنى خثرت جيداً اصها في قصعة

### الارز بالحليب

لاوقة من الحليب اوقية من الارز خذ الارز وصوله جيداً وسقطه فوق الحليب واضف اليه قدحاً من الماء واغله على النار وحركه حيناً بعد حين حتى ينضج الارز جيداً ثم ضع من السكر على قدر ما ترغب في الحلو واضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر واغله قليلاً بالسكر وصب وقدم

### كشك الفقراء

لاوقيتين حليب اوقيتان من نشا خذ النشا وذوبة وضعة بخرقة رفيعة فوق الحليب في طنجرة كينة وضع من السكر على قدر ما ترغب في حلوه واغل على النار وانت تحرك كي لا يتجبل النشا حتى اذا نضج اضف شيئاً من ماء الزهر وماء الورد الى هذا كشك الفقراء ودعه يغلي قليلاً حتى يخنثر وصبه في قصعة

واقشر قلوبات اللوز والفستق وضعها على وجه هذا الكشك

الفروشية بالنشا والسكر والسمن

خذ من النشا اوقية ومن السكر اوقيتين وذوبهما معاً ثم ضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها على النار وصف النشا والسكر في خرقه رفيعة وضعها شيئاً شيئاً فوق السمن وحركها حتى تجمد جيداً وتصير كالكنافة وصيها في قسعة وحمص شيئاً من الصنوبر وضعة فوق الفروشية ورش فوقها السكر الناعم

## الفصل الثاني

في الحلويات الصيامية .

### القراقيش

خذ من طحين البقلاوة واعجنه شديداً كالبقلاوة وقطعه كاجاث ورقة بالنشابة كما ترق البقلاوة وقطع الرقاقة طولاً بعرض كف وقسم قطعة الرقاقة ثلث قطع ولف القطعة بحيث نصير مثل الكف وضيمها باصابعك كالعقدة في طرفها ولا تزل كذلك حتى النهاية وصفها على الصواني وضع زيتاً في مقلاة كبيرة واحم على النار وقل القراقيش حتى تشقر وارفعها من المقلاة وضعها في وعاء واسع الى النهاية وتكون قد طبخت قطراً او روبة دبس وضع القراقيش في القطر او في الدبس

### اصابع زينب

قطع من الرقاقة التي رقتها قطعاً بعرض ثلاث اصابع وطول قدر واحشها جوزاً وشكراً مدقوقاً وعقدتها باصابعك من الطرفين وقلها وراء القراقيش وضعها في القطر

### عوامات

خذ طحيناً كاجياً واعجنه شديداً بالخميرة وقليل من الملح ولا تزل نعجنه حتى

يصير رخوًا ويندد كالمصطكي وغطه ودعة بخضر واحمر زيتًا في مقلاة كبيرة وارفع يديك من العجين واطبقها واقطع بالملقعة وضع بالمقلاة فتخرج كالجوزة ولا تزل كذلك حتى النهاية وتكون قد حضرت القطر او الدبس فتضع العوامات في احدها

### المعكرون بالدبس

خذ الطحين ودق الشمر والانيسون وانخلها فوقه وضع ايضا فوقه شيئًا من الزيت والدبس وافرك يديك واضف قليلاً من الماء واعرك قليلاً وخذ قطعة من العجين وابرمها على لوح حتى تصير بغلظ البام وقطعها قطعاً طول الاصبع وضع كل قطعة وحدها على غر مال وشدها باصابعك حتى تخرج منقوشة وقلبها فارغاً ولا تزل كذلك الى نهاية العجينة ثم ادهن صينية بالزيت وصف المعكرونة فيها حتى تمتلي واخبز بالفرن وما فضل اقلوه في مقلاة بالزيت حتى يجمر وضعة في القطر او الدبس

### القطائف محشوة بالجوز

لاوقة قطائف اوقيتان من الجوز ومثله من السكر فدقها معاً ورش عليها ماء الزهر واجبل معاً واحش كل قطيفة وحدها وطبقها على بعضها كيلا تنفتح ثم ادهن صينية بالسمن او بالزيت وصف القطائف فيها واخبز بالفرن وما فضل منها اقلوه بالسمن او الزيت وضعها بما تشاء من الحلو قطراً او دبساً

### الخبيصة نشا بالدبس او بالسكر

خذ من النشا اوقية وذوبها وصفها بخرقة رفيعة وضعها في طنجرة فاذا كانت بالسكر فضع منه اوقيتين واما بالدبس فثلث اواق وضع الحلو والنشا معاً واغل حتى اذا نضج النشا اضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر وخذ شيئاً من قلوب الجوز وضعة في قلب الخبيصة حتى تعقد جيداً وصب في الصحون

## الارز بالدبس

خذ قدر ما تشا من الارز وصوله جيداً وضعة في طنجرة ومعة الماء واغليه حتى اذا نضج واتخض وضع من الدبس قدر ما ترغب وقدحاً صغيراً من ماء الزهر واغليه بالدبس حتى يعقد وصب في الصحن

## المغلي

خذ ٢ اواق ارز وصوله ودقة وانخله ناعماً وافرده في صينية وعرضه للشمس حتى ينشف ثم خذ ٢٠ درهم كراويا وصولها ونقا وعرضها الى الشمس حتى تنشف ثم دقها وانخلها وارفعها في وعاء وضع في طنجرة ١٠ اقداح ماء واضف الارز والكراوية وما ترى من المعكر وقبضة من الزنجبيل الناعم واغل على النار وانت تحرك دائماً كي لا يتجبل ومتى عقد ارفعه وصبه في كاسات ورش على وجهه قلوبات من الفستق واللوز والجوز والصنوبر وجوز الهند ورش على كل كاسة شيئاً من القرفة الناعمة

## مغلي القرفة

خذ من القرفة ٢٠ درهماً ودقها واغلبها في ابريق كبير حتى تحل جيداً ثم خذ كاسات وضع في قعرها شيئاً من السكر وقلوبات مشكلة من فستق ولوز وجوز وصنوبر وصب فوق كل منها مغلي القرفة وقدم

## الباب الخامس

### في المريات والاشربة

## الفصل الاول في المريات

### مربي السفرجل

لا وقتين من السفرجل نصف اوقية من السكر. خذ السفرجل وقشرة وقطعة قطعاً صغيرة وضعة في طنجرة كينة وضع من الماء اقل من غمره واجعله



على نار قوية حتى اذا انضج ارفع من النار واخبص يدك ثم خذ خرقة رفيعة واعصره جيداً بحيث لا يبقى الا التفل فتكبه ثم خذ السكر وضعه في عصير السفرجل واجعله على نار قوية حتى يعقد ويشند ويتحقق نضجه بان تاخذ فنجاناً تضع فيه قليلاً من الماء وترفع من المربي شيئاً بلعقة وتقطره في الفجان وتحركه باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه وصبه في وعاء.

### مربي السفرجل قطعاً

خذ من السفرجل اوقيتين وقطعة اربعاً وارفع بزره وقطعة قطعاً مربعة بغلظ الاصبع وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى اذا انضج نصف النضج ضع فوقه ٧ اواق سكر ودعه يغلي حتى ينضج ويعقد قطره جيداً وصبه في كاسات

### مربي السفرجل مبروشاً

خذ السفرجل واقشره وابرشه بالمبرشة وضع في طنجرة اوقيتين من السكر ومعة من الماء كفاية واغل على النار حتى اذا حل السكر اضع السفرجل الذي برشته ودعه يغلي الى ان ينضج جيداً ويعقد اسكه في الكاسات

### مربي الزعرور

لاوقيتين من الزعرور اوقية ونصف من السكر خذ الزعرور واسلقه حتى اذا انضج ارفع عن النار حتى يبرد واخبص يدك ثم صفه بخرقه رفيعة بحيث لا يبقى منه الا تفل فتكبه ثم ضع السكر في عصير الزعرور واغله على النار حتى يعقد ويتحقق نضجه بان تضع شيئاً من الماء في فجان وتأخذ من المربي شيئاً بلعقة وتقطره فوق الماء وتحركه باصبعك فان لم يفرط يكون قد نضج فصبه

### مربي قشر الليمون الابوسفير

خذ الليمون وقشر قشرته الصفراء رقيقة جداً ثم قطع الليمون مناصفة وارفع حامضها وكبه ثم قطع كل نصف اربعاً طولاً بعرض الباهم ولف كل

قطعة كعكة واربطها بخيط كي لا تفرد وضعة في طنجرة وغمره بالماء واغله حتى ينضج جيداً وتنزل حتى يبرد وارفعه الى وعاء حتى يصفي من الماء وقشر عشر ليمونات وله اواق سكر وضعة في طنجرة ومعة قدحان من الماء واغل حتى يجل السكر وضع فوقه القشر الذي سلقته ودعه يغلي حتى يعقد جيداً واسكب

### مربي الكباد مبروشاً

خذ الكباد وقشرها وابرشها بمبرشة الجبن واسلقها حتى تنضج وخذ حجر كلس وانقعه بالماء وكب عنه الماء اربع مرات وفي المرة الخامسة روقها من الكلس وضعها فوق الكباد الذي سلقته وانقعه ٢٤ ساعة ثم خذ السكر واغله على النار ثم صف الكباد الذي نقعته في ماء الكلس وضعة في القطر ودعه يغلي حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد فقد يكون صفي شيئاً من الماء فضعة على النار حتى ينشف ويعقد جيداً وصبه في كاسات المربي

### مربي الكباد قطعاً

خذ الكباد وقشره قشراً رقيقة وقطعه قطعاً بطول اصبع وعرض ثلث واسلقه حتى ينضج ثم صفه من الماء وانقعه بماء الكلس ٢٤ ساعة حتى اذا كان الغد اغل السكر وصف الكباد وضعة فوقه واغله حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد وارجع واغل حتى ينشف وارفع عن النار ودعه ايضاً الى الغد وكرر ذلك اربعاً بحيث لا يتبقى من القطر شيء حتى اذا كان ذلك ارفعه من الطنجرة وضعة على صينية حتى ينشف ثم خذ سكرًا ودقه ناعماً وانخله بمنخل حرير ولت المربي بالسكر وصفه في وعاء واسع حتى ينشف ومتى مضى عليه ٢٠ يوماً اوعه

### مربي قشر الليمون الحامض قطعاً

خذ الليمون الحامض وقشره وارفع قلبه الحامض وكبه ثم قطعه قطعاً كالكباد واسلقه حتى اذا نضج جيداً ارفعه من الماء حتى ينشف ثم خذ السكر واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته واغل حتى يعقد السكر جيداً

وارفعه من على النار ودعه في الطنجرة الى الغد وارجع وضعه على النار حتى ينشف وكرر ذلك اربعاً بحيث لا يتبقى من القطر شي ثم ارفعه من القطر وضعه في وعاء واسع حتى ينشف جيداً ثم دق سكر اناعاً وانخله بمخل حرير ولبت المري بالسكر قطعة قطعة وارجع وصفه في وعاء واسع ودعه ٢٠ يوماً ورش عليه في كل يوم شيئاً من السكر الناعم حتى اذا يبس اوعه

### مربي قشر البرتقال الياباوي

خذ البرتقال وقشره قشراً رقيقاً وقطعه على ما تقدم في الليمون الحامض وعالجه كذلك الى نهاية العمل فانما حكمها واحد

### مربي قشر البرتقال في القطر مائعاً

خذ البرتقال وارفع قلبه وقطعة قطعاً صغيرة كعقدة الاصبع واسلقه حتى ينضج جيداً ثم ارفعه من الماء وضع في طنجرة نحو ١٠ برتقالات لاوقة سكر واضف للسكر من الماء قد حين واعصر قطعة ليمونة حامضة واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته ودعه يغلي حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات المري

### مربي الليمون الابوسفير الصغير الاخضر

خذ من صغير الابوسفير قدر الجوزة وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى ينضج ثم ارفعه عن النار ومن الماء وانقعه في رائق الكلس ٢٤ ساعة ثم ارفعه من الرائق وضعه في الماء العذب ٢٤ ساعة وغير الماء ولا تزل تغير الماء يومياً الى نهاية ٢٠ يوماً فارفعه اذا ذاك من الماء وضعه في وعاء حتى ينشف وضع السكر في طنجرة ومعه شيء من الماء واغله واضف الليمون حتى يغلي ويعقد جيداً وارفعه من على النار ودعه الى الغد ثم رجع الطنجرة الى النار واغله حتى يتشرب جيداً وكرر ذلك مراراً بحيث لا يتبقى من القطر شي ثم وضعه على صينية كل ليمونة وحدها حتى ينشف ويسكر السكر عليه وعندها ضعه في وعاء زجاج

### مربي زهر الالبوسفير

خذ من زهر الليبون نحو ٢ اواق وتقه من الورق وضعة في طنجرة ومعه الما  
واغله على النار حتى ينضج ورق الزهر وارفعه من الما وفرده على لوح وغطه بخامة  
وخذ شوبكا ورق به الزهر حتى ينشف من الما ثم خذ من السكر اوقه  
واضف اليه قدحين واعصر قطعة ليمونة حامضة فوق السكر واغله على النار  
ثم اضف اليه زهر الليبون واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربي

### مربي الباذنجان

خذ من الباذنجان صغيره وارفع قمعه واسلقه نصف سلقه وارفعه من على  
النار ومن الما حتى ينشف ولكل اوقه باذنجان اوقه ونصف سكر. ضع السكر  
في طنجرة ومعه من الما قدحان ومن عصير الليبون الحامض نحو فنجانين واغله  
على النار ثم خذ الباذنجان الذي سلقته وكش قرنفل وشك الباذنجان بكش  
القرنفل الى النهاية وضعه في السكر واتق من كش القرنفل في السكر مع  
الباذنجان واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربي

### مربي النعوق

خذ النعوق وفتحه وارفع نواه وانقعه في الما الغالي ثم خذ الفستق واللوز  
وارفع قشره واحش النعوق بقلب الفستق حتى النهاية ثم اغل السكر ومعه شيئا  
من الما حتى يصير قطرا واضف اليه النعوق ودعه يغلي حتى ينضج وارفعه عن  
النار حتى يبرد ودعه ٢٤ ساعة ثم رجعه على النار واغله حتى يتشرب جيدا  
بحيث لا يتبقى شي من القطر وارفعه وضعه في وعاء غير نحاس واسع حتى ينشف  
ويسكر السكر عليه ثم ستفه في مجيع خشب

### مربي زوم قشر البرتقال

خذ من البرتقال اليابس ثلاثا واقطع احداها واعصرها في ضمن وقشر  
البقية وخذ الليبونة التي عصرتها وضعها في القشر الذي قشرته ودق الكل



معاً جيداً ثم صفه في خرقة وابرشة بحيث لا يتبقى شيء من الزوم ثم ضع شيئاً من  
الما فوق القشر المدقوق وامرت ثانية بالخرقة ثم ضع اوقية سكر في طنجرة ومعة  
من الما قدحان واغله حتى يكاد يعقد واضف اليه الزوم الذي عصرته وملعقة  
صغيرة من حامض الليمون ودعه يعقد وتحقق نضجه على ما ذكرنا مراراً بان  
نضع في فنجان وتأخذ من القطر شيئاً بملعقة وتقطر في الفنجان وتحركة باصبعك  
فان لم يفرط فذلك دليل على نضجه فارفعه عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم ضع  
خنصرك وعد عشرة وخذ خشبة ثخينة مصقولة واخفق القطر حتى يشتد بحيث  
لا تهرم الخشبة في الطنجرة بعد وصبه في كاسات المربي

### مربي المصطكي

خذ من المصطكي ٢ دراهم ودقة ناعماً وانخله واجعله في وعاء ثم خذ من  
السكر اوقية وضعه في طنجرة ومعة من الما قدحان واعصر فوقه قطعة ليمونة  
حامضة واغله حتى يعقد وتحقق نضجه بان تقطرينه بملعقة في فنجان فيه ماء وتحرك  
باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه من النار ودعه يبرد ثم ضع اصبعك في  
القطر وعد عشرة فان احبل اصبعك الحرارة يكون قدحان او ان الخفق  
فخذ خشبة على ما تقدم الشرح انفاً واخفقه بها حتى يشتد بحيث لا نستطيع الخشبة  
برماً بعد وصبه في كاسات المربي

### مربي الفستق

خذ من الفستق ٢ اواق وكسره وتنق وارفق قشره ودقة قليلاً ودعه في  
صحن ثم خذ من السكر اوقية وعقده على ما تقدم الشرح في مربي المصطكي واخفق  
القطر بالخشبة قليلاً ثم اضف اليه الفستق واخفقه حتى يشتد ولا نستطيع  
الخشبة برماً وصبه في كاسات المربي

### مربي الصنوبر

خذ من الصنوبر ٢ اواق ودقة على ما ذكر في الفستق وارفعه في صحن

ثم عقد اوقه سكر واخفها على ما تقدم ايضا واضف اليه الصنوبر الذي دقته  
واخفها معا حتى يشتد وتتعر الخشبة عن البرم وصبه في كاسات المربي

### مربي التفاح صحيا

خذ من صغير التفاح المتعادل الحجم وقشره قشرة رقيقة ودع عرقه فيه  
واغله في اقل من غمره من الماء ثم اضف اليه اوقه سكر واغله حتى يعقد وارفعه  
من على النار وارفع عروقه وصف في وعاء واسع حتى ينشف ودعه الى الغد  
ثم رجع الطنجرة التي فيها القطر الى النار حتى تغلي وسقط التفاح فيها حتى ينشف  
وارفعها عن النار ثم ارجع فارفع التفاح من القطر ودعه في وعاء حتى ينشف  
وارجع واغل القطر حتى يعقد ورجع التفاح ونزله من على النار حتى يبرد  
ويسكر السكر عليه ثم ارفعه من الطنجرة قرصا واحدا وضعه في قصعة ودعه  
اياما حتى ينشف ثم افرد كل تفاحة وحدها وضعه في وعاء زجاج

### مربي التفاح قطعاً

خذ من التفاح اوقه وقشره وقطعه اربعا وغمره بالماء واغله حتى ينضج  
نصف النضج ثم اضف اليه اوقه من السكر واغله حتى يعقد وصبه في كاسات المربي

### مربي المشمش اللوزي

خذ اوقه مشمش لوزي في اوائل نضجه واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ  
حجر كلس وطفته في الماء ودعها عليه ثم كبها وغيرها اربع مرات وفي الخامسة  
انقع في رائقها المشمش الذي قطعته ودعه الى الغد ثم ضع من السكر اوقه في  
طنجرة ومعه من الماء قدحان واغله وارفع المشمش من ماء الكلس واغله في الماء  
العذب البارد وصفه وضعه في الطنجرة فوق القطر واغله حتى يعقد وصبه  
في كاسات

### مربي الدراق

خذ من الدراق اوقه في اوائل نضجه وقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره

وضعة في طنجرة والماء دون غمره واغلي حتى ينضج نصف النضج ثم اصف اليه  
اوقه من السكر واغلي حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

### مرعي النجاص (الكثيري)

خذ من النجاص الشامي الصغير اوقه وقشره ودعه في عروق واغل في  
طنجرة اوقه من السكر مضاف اليها قدحان من الماء ثم اصف النجاص الى  
القطر واغلي حتى يعقد وارفعه من على النار ودعه الى الغد وارفع النجاص من  
القطر واغل القطر وحده حتى يعقد ثم رجع النجاص اليه وارفعه عن النار في  
الحال ودعه في الطنجرة حتى يبرد ويسكر عليه السكر حتى اذا نشف في نقيعه  
في الطنجرة ضعه في قصعة واسعة قرصاً واحداً واتركه اياماً حتى ينشف جيداً  
ثم فرد كل نجاسة وحدها وستة في الزجاج

### مرعي الاجاص

خذ من الاجاص اوقه واغسله بالماء الغالي حتى يتفقع جيداً وضع في  
طنجرة اوقه من السكر وقدحين من الماء واغل حتى اذا صار قطراً اصف  
اليه الاجاص ودعه يغلي في القطر حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

### مرعي الكرز

خذ اوقه من السكر واغلي ومعه الماء القليل حتى اذا صار قطراً اصف  
اليه اوقه من الكرز المغسول واغلي حتى يعقد ويستمر عاتماً وصبه في كاسات

### مرعي الفريز

خذ اوقه من السكر واغل في قليل من الماء في طنجرة حتى يعقد ثم خذ  
نحو ٤ اواق من الفريز وثقه من العروق واضفه الى القطر ودعه يغلي قليلاً  
وصبه في كاسات

### مرعي زهر البنفسج

خذ زهر البنفسج ونقه من العروق وضعه في طنجرة ومعه قليل من الماء  
واغله على النار ثم اصف اليه اقة من السكر ودعه يغلي ويعقد ويستمر دائماً  
وصبه في كاسات

### مرعي البلج

خذ البلج الاصفر الكبير المصري وقشره بسكين رقيقاً جداً وضعه في طنجرة  
وعليه من الماء اكثر من غمره واغله حتى ينضج ثم صفيه من الماء حتى ينشف ثم  
ارفع نواه بحيث لا تفتح البلجة واحشها اما بقلب اللوز او الفستق المشورين وخذ  
كبشاً من القرنفل وشك البلج وضع السكر في طنجرة ومعه شي من الماء واعصر  
فوقه قطعة ليمونة حامضة واغله على النار واصف اليه الملح ودعه يغلي حتى يعقد  
وارفعه عن النار ودعه الى الغد فيكون قد صفي شيئاً من الماء في القطر فكرر  
الغلي حتى يعقد جيداً وصب في آنية زجاجية

### مرعي الحليب

خذ من الحليب ٤٠ اوقية ومن السكر ٥٠٠ جرام واصف اليها جراماً  
ونصفاً من كربونات الصودا محلولاً باوقية من الماء حتى اذا صار بقوام الشراب  
صبه في صحون تضعها في فرن حام او نحوه حتى يجف ما فيها فهو مرعي الحليب . فاذا  
ذوب منه ٢٠ جراماً في ٦٠ جراماً من الماء كان شرباً بالذيد ايغني عن الحليب  
عند عدم وجوده ويضاف هذا المرعي الى القهوة والشاي عوضاً عن الحليب

### مرعي الشاي

خذ من السكر المدقوق ١٠٠ جرام ومن الشاي ١٠ واغل بالماء الكافي  
حتى يعقد وارفعه حتى يبرد واصف اليه ٥٠ جراماً من الشاي ممزوجاً بنحو  
٥٠ جراماً من السكر الناشف في قوالب يجهد فيها . ذلك مرعي الشاي



## راحة الحلقوم

خذ من السكر اوقية تذبو بها بخو ٢ اوقات من الماء واغل حتى اذا فار  
اضف اليه من النشا ٧٥ درهما شيئا فشيئا وانت تحرك بلا انقطاع لئلا يتجل  
ويلصق بقعر الطنجرة فاذا اوشك النضج خذ منه كتلة صغيرة نصفها فوق  
سكر ناعم فان لم يتبل السكر يكون قد تم النضج فاضف اليه ٢٥ درهما من ماء  
الورد المذاب فيه قمحة من المسك وحركه ثم ارفعه عن النار وصبه في صينية  
تكون قد دهنتها بدهن اللوز ومتى برد قطعة ورش عليه السكر الناعم المتخول  
ممزوجا بالنشا المتخول ايضا ومن الناس من يوضع لاوقية من السكر ٥ اوقات  
ماء ويحضرها على ما تقدم ومتى فجمت بصبها في صينية مدهونة بدهن اللوز  
ويقطعها بمقراض مدهون بدهن اللوز قطعاً صغيرة يلقيها ويلتها بالسكر  
الناعم المتخول

## الفصل الثاني

في الاشربة

### شراب الورد

لثلاث اواق من ماء الورد اوقية من السكر . خذ ماء الورد وضعه في  
طنجرة وماء السكر فوقه واغل على النار واقشط زفرة السكر وكبها واعصر ليمونة  
حامضة وضفها فوق القطر ثم خذ صبغة حمراء وامزجها بالماء وصبها فوق الشراب  
واما مقدارها فعلى ما ترغب في زيادة اللون او قلته واغل ولاجل التحقيق  
املاً من الشراب ملعقة وصبها فاذا قطع القطر ولم يخبط يكون قد نجح فارفعه  
من النار ودعه يبرد قليلاً ثم صبه في القناني واختمها لاجل حفظها

### شراب البنفسج

خذ طنجرة وضعها على النار وفيها بخو ٢ اواق من الماء ودعها تسخن ثم خذ  
من زهر البنفسج نحو اوقية وقطعة من عروقه واضفه الى الماء حتى اذا غلي اول

غلية ارفعة من النار وفي الحال وتكون قد غطيت الطنجرة بحافظة على رائحة  
البسبج ودعها تبرد ثم صف البسبج بخرقة رقيقة في طنجرة اخرى واضف اليه  
اوقية سكر واغل واعصر ليمونة حامضة ولاجل التحقيق ارفع من الشراب  
بملعقة وصبه فاذا قطع في الحال ولم يخبط يكون قد نجز وارفعه من على النار  
ثم صبه في قناني واغنها لاجل حفظها

### شراب اللوز

خذ من اللوز المحلوا اوقية ومن المر نحو ٤٠ درهماً والقي بالماء الغالي واقشره  
ودق ناعماً ثم خذ ٢ اواق من السكر واوقيتين من ماء الزهر واقة من الماء واضف  
قليلاً من السكر الى اللوز المدقوق وضع في خرقه واستحلبه بالماء وضعه على نار  
خفيفة بحيث واغله ثم وارفعه من النار واضف اليه ماء الزهر ودعه يبرد وصبه  
في قناني تسدها سداً محكماً . وان شئت تقدم كاس من شراب اللوز فضع فيه نحو  
ملعقتين واملاه ماء

### شراب التمر الهندي

لاوقيتين من التمر الهندي ٥ اواق من السكر . خذ التمر الهندي واضف  
اليه ٩ اقداح من الماء واغله بحيث يصفى ٤ اقداح ثم صفه بخرقة واضف اليه  
السكر واغله على نار خفيفة حتى اذا عقد قليلاً ارفعه عن النار ودعه يبرد  
وصبه في قناني وسدها محكماً . وهو شراب ذو فوائد صحيحة ويوضع منه في  
كاس تقدمها قدر ما ترى

### شراب السوس

خذ عرق السوس وانقعه نحو ١٢ ساعة وصف عنه الماء الرائقة واضف  
اليه الثلج وقدم . وقد يقوى او يخفف بزيادة الماء وقتها  
وقس عليه شراب الخرنوب على انه كثيراً ما يضاف اليه من خمرة السوس  
تغيراً للونه بل كثيراً ما يضاف الى هذه المشروبات بعض الافاويه

وما شاكلها

واما جلاب الزبيب فهو بان تاخذ الزبيب وتنقعه بالماء وتاخذ عصيره  
للشراب وكثيرا ما يضاف الي هذه المشروبات شيء من السكر المصري

### ماء البرغموت

خذ من السكر ٢ اواق ومثله من الماء ثم خذ ٦ برتقالات او ليمونات  
حامضة واقشر قشرها الاصفر رقيقا واضفه الى مذوب السكر واغله واقشط  
الزفرة ثم اعصر الليمون او البرتقال وصف عصيره وصبه على مذوب السكر  
وحرك وارفع عن النار وارفع القشر وفيه ملعقة من خلاصة البرغموت وصبه  
في قناني وسدها وهو من احسن المشروبات مع الثلج

### جلاب

خذ من الزبيب الفاخر اوقية وانزع بزره واهرمة ثم خذ ٤ ليمونات  
حامضة وقطعها قطعاً رقيقة ثم خذ ليمونتين اخريين وانزع قشرها الاصفر  
واوقيتين من مسحوق السكر ثم ضع في وعاء فخار ٢ اوقات ماء واغل ٢٠ دقيقة  
ثم صب فيها الزبيب والليمون والسكر ودعها تغلي ١٠ دقائق وصبها في وعاء  
وسدها محكما ولا تزل تحركها مرتين في النهار وذلك على اربعة ايام ثم صفها  
بكيس من الكتان وصبها في قناني حتى اذا مر عليها اسبوعان يصلح استعمالها  
وتشرب مع الثلج باقداح صغار



## الخاتمة

## في اصطلاحات الطباخة

اشكال المادبة هي عموم الاشكال التي تقدم عليها  
 : الاشكال الاولى هي التي تقدم في اوائل المادبة مع الشوربا والمقبلات  
 الاشكال الثانية هي اشكال الخضرة والفطائر التي تقدم مع المشوي  
 اشالوت ضرب من الثوم  
 برد يبرد . الخضرة ان تلبها بالماء البارد بعد تذييلها بالغالي  
 باقة هي من البقدونس والسيبول تربط بنحيط وتوضع بالسلسلة والامراق  
 تحسینا لطعها وتخرجها منها قبل التقديم  
 باقة مزينة هي عين المتقدمة باضافة الصعتر والغار اليها  
 نابلة . هي ما يدخل الطعام من ملح وبهار وفلفل وخل وزيت الخ  
 حرك بحرك . السلسلة والتوابل مزجا لها ومنعا للتجبل  
 حطام . هو من الطائر ارجله واجنحه وعنقه وكبده وقانصته ومن اللحومات  
 المطبوخة فضلاتها  
 حمام ماريا . هو صندوق من نحاس او تنك يجعل فيه الماء الغالي بحيث  
 يغطي نصفه ويوضع على فوهة فرن مطفي ليستمع على حرارته فوهة غطا مشتب  
 توضع عليه الطناجر لتستمر ساخنة ومن العادة ان يكون فيها سلسات معقدة  
 او سلسات باليمن  
 حمر بحمر . اللحوم على المصبع او قليلا واخصها ان تخول الاشكال  
 رونقا باضافة مسحوق الخبز اليها وحرر الطبخة بالفرن او عليه ان تخولها رونقا  
 على نار هادئة وحرر المقلبات ان تاخذ لونا ومن المحمرات ما كان مكبوسا بالخمر  
 خرنوب امريكا . اودبس امريكا



دور يدور. الخضرة من فطرو زيتون والفاكهة كالنخاض ان تعطىها بالسكين  
هيئة تروق للناظر لجعلها زينة

ذبل يذبل. الخضرة ان تضع برهة في الماء الغالي اخراجاً لحرافتها والروثوس  
والقوائم تليناً لها وتسهيلاً لتحضيرها وجلدة الملح تسهيلاً لتنظيفها  
ذهب يذهب. ان تدهن الطائر بريشة تغسها بالبيض المخفوق  
ريشة للتذهيب. هي عبارة عن حزمة ريش تستعمل لتذهيب الحلويات واللحوم  
روبة. هي مزيج من الطحين والسمن تغليه على النار وتحركه حتى يشقر  
وتستعمل لتعقيد السلسلة

زوم. هو عصير اللحم اي مرقة مخثرة وهي السمكة ومن الفاكهة عصيرها  
زينة. تطلق على كل ما يصحب اللحم والطائر والصيد من الزينة كالفطرا  
والزيتون والكافور والعجل وجميع انواع الخضرة  
سنتف يستف. ان تحضر وتصف في الطنجرة ما يرام طبخة من اللحوم وغيرها  
سقى يسقى. ان تضع للطعام شيئاً من المرقعة او الماء الى غير ذلك  
من التوابل

سمط يسمط. ان تغس بالماء الغالي اخراجاً للوبر والريش والقشر  
سيبول هو ضرب من البصل  
شرحية. هي قطع رقيقة من الملح المدهن توضع وتربط على بطن الطائر  
للشي وتكون زينة للطائر

شق يشق يسكين سطح الاسماك والخضرة تسهيلاً لتنظيفها  
شمر يشمر ان تضم من الطائر بالابرة والخيط اجنحة وبطنه وفخذه وارجله  
قبل ان تشويه وشمر الخبز او قطعة اللحم ان تقطع منها ما زاد على الهيئة التي  
تروم ان تكون عليها

شيط الطائر مره على اللهب  
شيرا السكر قطره وزوم الفاكهة بالسكر

صفحة هي معدنية مدورة ولها حافة توضع عليها الفطائر الخبز في الصدر والصينية ومن هذه الصفائح ما يكون مربعاً

صفي يصفي ان تصفي التوابل والامراق والعصارات والسلسات والكريمات بالمخل والمصفاة وخرقة وكيس من كتان او ان تضع النافكة واللحومات في مصفاة فتصفي من نفسها

طبقة هي قطع رقيقة تضع فوقها تابل ما تحضره من الاشكال . وضع طبقة . ان تزين قعر الطنجرة بقطع البصل وشراحي الملح وقطع اللحم والخبز ونستف فوقها ما يرام طبخة

طبخ بين نارين ان تضع اللحم على نار هادية في طنجرة محكمة الغطاء والنار فوقها طيوبات او بهارات هي اشياء عطرية تستعمل للتابل كالفرفة والقرنفل وجوز الطيب والبهار والصندر والنافكة

عرق يعرق اللحم ان ترفع منه عروقة وما لا طائل تحته والخضرة عروقها باوراقها اليابسة وقربتها

عقيدة هي السلسات المعقدة بصغار البيض والطحين والسمن عصير وعصارة هي زوم يستخرج من الخضرة كاللوييا والعدس الخ غطي بالسلسة او بزوم اللحم والمرقة والسكر اشكالا قد صبت في قصعة غمر يغمر الطبخة ان يوضع لها كفايتها من الماء .

قبصة هي كمية زهيدة من التابل ترفع بين ثلاثة اصابع قراقيش الخبز هي قطعة مقليّة والقراقيش ضرب من الحلويات قشرة ليمون هي القشرة الخارجة وقشر الليمون الحامض وبرتقال وغيره من الاثمار العطرية هي القسم الاصغر الرقيق جداً من القشرة قطع بقطع اللحم او الخضرة ان تجعلها قطعاً صغيرة والطائر والصيد ان تنصل اعضاءه

قلي يقلي ان تحرقص اللحوم او الخضرة في مقلاة بالسمن او الزيت او الشحم

حتى تاخذ قليلاً او تحمر

قلى البيض بالماء ان ثقله بالماء الغالي المضاف اليه شي من النخل  
كاري هو ضرب من البهارات تستخرج من الفلفل وغيره ويخلط بمسحوق  
البهار وبالقرنفل وجوز الطيب المسحوق  
كرامل هو ان تضع السكر في طنجرة في قليل من الماء وتذوبه بحيث  
يتخذ لوناً غامقاً ويسمى السكر المسمر

نسل ينسل العظام من اللحم والطائر والحسك من الاسماك رفعها  
نقع ينقع اللحم ان تضعه برهة بالماء البارد او الفاتر اخراجاً لما فيه من  
الدم وتنظيفاً له وان تغمس السمك بالماء الغالي اخراجاً لقشره والتخاع بالماء  
البارد اخراجاً لغشائه وان تغمس اللحوم برهة بالسلسات المدعوة ماريناد  
وهي من النخل والملح والبهار والطيبات والبصل والليمون الحامض والصعتر  
والغار والقرنفل واكيل الجبل

محمر هو المقلبي اذا حمر او المخبوز كالمعكرونة المرشوش عليه مسحوق الخبز  
مخلوطة هي اشيا كثيرة من الخضرة واللحوم المطبوخة معاً او الخضرة  
وحدها ويقال لها ايضاً مخلوطة الفاكة

مقيلات هي اشكال توجد القابلية كالسردين والانشاية والتن والزيتون والزبدة

مكبوسة هي اللحم المطبوخة بين نار خفيفة  
ملة هي طبقة من الجمر او الفحم المشعول او الجمر الساخن  
مرت يمرت ان تضع مادة السائل وتصرها في هذا الخلاصتها  
لت يلبت اللحوم والاسماك فيحرق بها





4869  
5/18

